



# Ölz Butter Zopf

als Scheiterhaufen mit Orangen



## Zutaten

600 g Ölz Butter Zopf

5 Orangen (ca. 850g)

\*\*\*

Für die Fülle und Royale:

200 ml Kokosmilch

3 mittlere Eier

40 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

Salz, Staubzucker, Butter

## Zubereitungszeit

**50 min**

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Eine ovale Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) mit Butter ausstreichen.
2. Orangen so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Butter Zopf in 1 cm, Orangen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Für die Royale Kokosmilch, Eier, Kristall- und Vanillezucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz verrühren.
4. Ölz Butter Zopf in die Royale tauchen, abwechselnd mit den Orangen- in die Form schichten, mit übriger Royale übergießen. Scheiterhaufen im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.