



# Ölz Butter Zopf Auflauf mit Beeren & Frischkäse

Fruchtiges Brunch-Rezept für das gemeinsame Frühstück am Wochenende



## Zutaten

1 Ölz Butter Zopf  
3 Eier  
400 ml Milch  
2 TL Vanille gemahlen  
1 TL Zimt  
100 g Zucker  
100 g Erdbeeren  
100 g Heidelbeeren  
100 g Himbeeren  
Frischkäse

-----  
Kühlzeit: 30 min

## Zubereitungszeit

45 min

### 1. Butter Zopf vorbereiten:

Den gesamten Ölz Butter Zopf in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in einer gefetteten Backform gleichmäßig verteilen.

### 2. Eier-Milch-Mischung anrühren:

In einer Schüssel Eier, Milch, Vanille, Zimt und Zucker gut verrühren.

### 3. Beeren & Flüssigkeit hinzufügen:

Die Beeren gleichmäßig über die Butter-Zopf-Würfel streuen. Die vorbereitete Eier-Milch-Mischung gleichmäßig darüber gießen.

### 4. Frischkäse & Ruhen lassen:

Mit einem Löffel einige Kleckse Frischkäse auf der Oberfläche verteilen. Den Auflauf für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### 5. Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 35 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun und knusprig ist.

### 6. Servieren & Genießen:

Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und warm genießen!