Ölz Butter Zopf mit Bratapfel-Zimt Topping

Wärmend, zimtig & herrlich gemütlich - perfekt für kalte Tage



Zutaten
2 Scheiben Ölz Butterzopf mit Honig
2 Äpfel
1 EL Butter
1 TL Zimt
1-2 TL Brauner Zucker
1 EL gehackte Walnüsse
130 ml Milch
1 TL Zucker
---
2 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Vanillepudding-Sauce zubereiten:
3-4 EL der Milch mit Vanillepuddingpulver und Zucker glattrühren. Die restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2. Äpfel vorbereiten:
Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

3. Bratapfel-Mischung zubereiten:
Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Apfelwürfel gemeinsam mit Zimt und braunem Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze einige Minuten weich dünsten, bis die Äpfel leicht karamellisieren.

4. Butterzopf rösten:
Die Scheiben Ölz Butterzopf mit Honig kurz toasten oder in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett leicht anrösten.

5. Anrichten:
Die warme Vanillepudding-Sauce auf den Butterzopf geben und die Zimt-Äpfel darauf verteilen.

6. Verfeinern:
Mit gehackten Walnüssen bestreuen und sofort servieren.