



# Ölz Butter Zopf

als süßer Auflauf



## Zutaten

250 g mit 2-3 EL Milch angefeuchteter Ölz Butter  
Zopf mit Honig  
100 g Butter  
3 Dotter  
1 EL Butter  
1 TL Zucker  
100 g gewürfelte Äpfel mariniert mit Zucker, Zitrone  
& Calvados  
70 g gehackte Maroni oder diverse Nüsse  
2 EL Sauerrahm  
3 Bio-Eiklar aufgeschlagen  
1 Prise Salz  
etwas Calvados  
etwas Butter & Brösel für die Form

## Zubereitungszeit

**35 min**

1. Butter schaumig rühren, Dotter dazugeben, den Abtrieb mit den leicht angefeuchteten Ölz Butter Zopf Würfeln und dem Sauerrahm leicht mischen.
2. 1 EL Butter aufschäumen, klein geschnittene vorgekochte Maroni und Äpfel dazugeben, mit 1 TL Kristallzucker bestreuen und kurz glasieren.
3. Überkühlen lassen und zur Masse geben.
4. Eiweiß mit einer Prise Salz zu seidigem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.
5. In eine gebutterte und gebröselte Form füllen und im Wasserbad bei 180° ca. 20 Minuten backen.

## **Tipp vom Haubenkoch Thomas Dorfer:**

"Damit auch Kinder mitessen können das Rezept einfach ohne Calvados zubereiten. Passt hervorragend zu diversen Wildgerichten, aber auch als Dessert mit Vanilleeis & Preiselbeeren und Sauerrahm."

## **Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

