



• Ölz Milch Brötle •

Marillenzauber mit Royale gratiniert



Zutaten

1 Packung Ölz Milch Brötle
200 g Topfen 20% in einem Tuch gut ausgepresst
4-5 Bio-Eigelb & Schnee aus dem Eiklar geschlagen
Orangenabrieb einer halben unbehandelten Orange
40 g Kristallzucker
100 g beste Marillenmarmelade

Zubereitungszeit

10 min

Alle Zutaten bis auf die Eiklar und die Marillenmarmelade glatt rühren. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Ölz Milch Brötle Hälften großzügig mit Marillenmarmelade bestreichen, die Topfenmasse darauf ca. 1cm dick auftragen und elegant verstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 ° C mit Grill ca. 6 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

„Die Masse kann man ideal am Vortag vorbereiten. Vor Verwendung einfach nochmal kurz durchrühren. Dann ist in der Früh schnell ein herrliches Frühstück gezaubert!“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

