



Ölz Rosinen Zopf

als Dörrobstpfesen



Zutaten

einige Scheiben Ölz Rosinenzopf (z.B. Reste)
100 g weiche Dörripflaumen (eventuell in heißem
Orangensaft einweichen)
100 g halbtrocknete Feigen
100 g halbtrocknete Marillen
4 EL Marillenmarmelade
Saft von 1 Zitrone
1/16 l Milch
4 ganze Eier
1 Dotter
etwas Butterschmalz zum Ausbacken
Staubzucker mit etwas Zimt mischen zum
Bestäuben der Pofesen

Zubereitungszeit

45 min

1. Das Dörrobst fein hacken und mit der Marmelade und dem Zitronensaft vermengen.
2. Ölz Rosinen Zopf in dünne Scheiben schneiden und mit der Obstmasse bestreichen (ca. 3 mm)
3. Diese wieder mit Ölz Rosinen Zopf abdecken und nochmals bestreichen
4. Nochmals mit Ölz Rosinen Zopf abdecken und pressen.
5. Die Pofesen in die gewünschte Form schneiden oder ausstechen.
6. In Eiermischung wälzen und in heißem Butterschmalz ausbacken
7. Schräg aufschneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp von Ölz Meisterbäcker:

"Essen ist kostbar – dieses Rezept eignet sich ideal, wenn vom letzten Zopf-Frühstück noch ein wenig übriggeblieben ist. So leicht zaubert man daraus ein herrliches Gericht."