



# Ölz Rosinen Zopf

als Dörrobstopfesen



## Zutaten

einige Scheiben Ölz Rosinenzopf (z.B. Reste)  
100 g weiche Dörropfäumen (eventuell in heißem  
Orangensaft einweichen)  
100 g halbgetrocknete Feigen  
100 g halbgetrocknete 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."