



• Ölz Rosinen Zopf •

als Dörrobstpofesen



Zutaten

einige Scheiben Ölz Rosinenzopf (z.B. Reste)
100 g weiche Dörropflaumen (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

Das Dörrobst fein hacken und mit der Marmelade und dem Zitronensaft vermengen
Ölz Rosinenzopf in dünne Scheiben schneiden und mit der Obstmasse bestreichen (ca. 3 mm)
Diese wieder mit Ölz Rosinenzopf abdecken und nochmals bestreichen
Nochmals mit Ölz Rosinenzopf abdecken und pressen.
Die Pofesen in die gewünschte Form schneiden oder ausstechen.
In Eiermischung wälzen und in heißem Butterschmalz ausbacken
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."

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

