



# Ölz Pletenka pečena z jagodičevjem in kremnim sirom

Recept za sadno malico ali skupni zajtrk ob koncu tedna



## Sestavine

1 Ölz pletenka  
3 jajca  
400 ml mleka  
2 majhni žlici mlete vanilije  
1 majhna žlica cimeta  
100 g sladkorja  
100 g jagod  
100 g borovnic  
100 g malin  
Kremni sir

## Čas priprave

80 min

1. Celotno Ölz Pletenko narežite na majhne kocke in jih razporedite po pekaču.
2. V posodi zmešajte jajca, mleko, vanilijo, cimet in sladkor.
3. Na kose pletenke razporedite jagodičevje, nato pa jih prelijte z mešanico jajc in mleka.
4. Na vrh dodajte nekaj žličk kremnega sira in pustite pekač počivati v hladilniku vsaj 30 minut.
5. Pecite v pečici pri 180 stopinjah 35 minut, da postane hrustljava.