

Süße Ofenleckerei

mit Mohnzopf oder Rosinenstuten



Rezept-Idee Nr. 58

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mohnzopf oder Rosinenstuten
200 g Trockenobst nach Geschmack
40 g Rosinen
50 g Mandelstifte
200 ml Schlagsahne
2 Eier
1 Msp. Vanille
1 Msp. Zitronenschale
1 Msp. Kardamom
Butter

Rezept:

Mohnzopf oder Rosinenstuten in grobe Würfel schneiden; zusammen mit den Mandelstiften kurz in Butter anrösten. Das Trockenobst, wenn nötig, in mundgerechte Stücke schneiden. Eier und Schlagsahne verquirlen. Alle Zutaten gut vermischen und in eine gefettete Auflaufform füllen. Butterflöckchen darauf verteilen.

Im 200 Grad heißen Ofen ca. 20-30 Min backen.
Warm servieren.



Tipp:

mit frischer Minze oder Kokosflocken bestreuen!
Dazu passt auch eine Vanille- oder Schokosauce.