

Zopf-Fotzelschnitten

Für alle, die auf ein süsses Znacht abfahren



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.

4 frische Eier
2 dl Rahm
1 Zopf (500 g)
50 g Haselnüsse
30 g Butter
3 EL Zucker
1 TL Zimt

2 rotschalige Äpfel
2 Birnen
2 EL Wasser
30 g Butter

Portion: 969 kcal, F 59 g, Kh 86 g, E 21 g

1. SCHRITT



Eier und **Rahm** in einer Schüssel verklopfen. **Zopf** längs in vier Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **Haselnüsse** grob hacken.

2. SCHRITT



Eierguss über die Zopfscheiben giessen, **Butter** in Stücke schneiden, darauf verteilen. **Zucker** und **Zimt** mischen, darüberstreuen, Haselnüsse darauf verteilen.

3. SCHRITT



Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Äpfel und **Birnen** in Schnitze schneiden, mit dem **Wasser** in der warmen **Butter** ca. 10 Min. zugedeckt dämpfen, dazu servieren.