Ölz Butter Brioche

getoastet mit fruchtiger Topfencreme



Zutaten
1 Stück Ölz Butter Brioche
300 g Topfen
100 g Himbeer Marmelade
150 g frische Himbeeren
4 EL knusprige Frühstücks-Flakes

Zubereitungszeit
5 min

1. Creme zubereiten:
Topfen mit Marmelade in einer Schüssel gut verrühren. Frische Früchte unterheben.

2. Brioche toasten:
Die Ölz Butter Brioche Scheiben leicht toasten.

3. Anrichten:
Die Topfen-Frucht-Creme großzügig auf die getoasteten Brioche-Scheiben streichen. Mit knusprigen Flakes bestreuen.

4. Servieren & Genießen:
Ein herrlich cremiges und fruchtiges Frühstück oder Dessert – einfach köstlich!