Ölz Butter Madeleines mit Topfencreme frischen Himbeeren

Leckeres Sommerrezept - ideal für heiße Tage!



Zutaten
6 Stück Ölz Butter Madeleines
125 g Topfen / Quark
125 g Schlagobers / Sahne
50 g Staubzucker
½ TL Vanilleextrakt
Himbeeren
Minze

Zubereitungszeit
15 min

1. Topfencreme zubereiten
In einer Rührschüssel den Topfen und den Schlagobers cremig schlagen. 25 g Staubzucker und Vanilleextrakt dazugeben und weiter mixen bis eine schöne Creme entsteht. Danach die Topfencreme kalt stellen.

2. Weitere Vorbereitungen
In der Zwischenzeit die Ölz Butter Madeleines halbieren und die Himbeeren waschen.

3. Ölz Butter Madeleines füllen
Die Creme dann in einen Spritzbeutel füllen. Die Madeleines nun mit der Creme füllen und mit einer Himbeere und Minzblatt dekorieren.

4. Dekorieren
Die Madeleines-Muscheln nun noch mit Staubzucker bestäuben und fertig ist der süße Sommer Snack.