



# 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.