Ölz Mini Butter Croissant

Topfen-Ribisel-Traum

Zutaten
1 Packung Ölz Mini Butter Croissants
200 g Topfen 40%
2 EL griechisches Joghurt
4 EL Ribiselmarmelade
etwas Staubzucker
frische Ribisel zum Belegen

Zubereitungszeit
4 min

Topfen und Joghurt mit dem Küchenmixer richtig cremig rühren, Ribisel-Marmelde dazugeben und mitrühren, je nach Geschmack evtl. mit einer Prise Staubzucker nachsüßen. Masse in die Ölz Mini Butter Croissants füllen und mit den frischen Ribiseln garnieren.

Tipp von Thomas Dorfer:
„Als Variante kann man die Ölz Mini Butter Croissants halbieren und vor dem Bestreichen mit dem Ribiseltopfen kurz toasten. Die Füllung eignet sich gut zum Vorbereiten! Dann geht es in der Früh oder bei der Brunch-Vorbereitung ganz schnell!“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer