Ölz Mini Butter Croissants mit Topfencreme & Erdbeerkompott

Fruchtiges Rezept für ein süßes Frühstück für 2 Portionen



Zutaten
1 Packung Ölz Mini Butter Croissants
300 g Erdbeeren TK
5 EL Wasser
200 g Topfen
Zeste einer halben Zitrone
Thymian

Zubereitungszeit
15 min

1. Erdbeerkompott zubereiten:
Die Erdbeeren, Honig und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis ein dickflüssiges Kompott entsteht. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

2. Topfencreme anrühren:
Den Topfen in einer Schüssel mit der Zitronenzeste gut vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.

3. Croissants vorbereiten:
Die Ölz Mini Butter Croissants halbieren und die Schnittflächen mit der Topfencreme bestreichen.

4. Anrichten:
1-2 EL des Erdbeerkompotts auf die Topfencreme geben und mit frischen Thymianblättern bestreuen.

5. Servieren:
Die Croissants frisch genießen - ideal als Dessert oder süßer Snack!