Ölz Mini Butter Croissant-Krokodil mit Frischkäse & Apfel

Kreativ, fruchtig & mit Spaß serviert – perfekt für 2 Portionen oder kleine Snackmomente



Zutaten
4 Ölz Mini Butter Croissants
150 g Frischkäse
1 Apfel
Schokodrops
Optional: etwas Zitronensaft

Zubereitungszeit
15 min

1. Croissants vorbereiten:
Ölz Mini Butter Croissants vorsichtig seitlich einschneiden, sodass sie wie ein „Mund“ geöffnet werden können.

2. Frischkäse einfüllen:
Frischkäse in einen Spritzbeutel füllen und in die Croissants spritzen – er dient als „Halt“ für die Dekoration.

3. Apfel zuschneiden:
Apfel in dünne Scheiben schneiden und anschließend in kleine Stifte oder Dreiecke schneiden. Diese als „Rücken“ in das Croissant stecken.

3. Gesicht gestalten:
Schokodrops als Augen und „Zähne“ verwenden und leicht in den Frischkäse drücken.

4. Servieren:
Die Croissant-Krokodile sofort servieren – ideal für Kinder oder kreative Snackideen.