Ölz Super Soft Sandwich "Japanese Sandwich" mit Matchacreme & Himbeeren

Matcha-Himbeer-Sandwich – süß, frisch & japanisch inspiriert



Zutaten
4 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
150 g Mascarpone
2 TL Matcha-Pulver
2 EL Honig
1 EL Milch
100 g Himbeeren
Frischhaltefolie zum Einwickeln

_____
Kühlzeit: 60 min

Zubereitungszeit
10 min

1. Matcha-Creme zubereiten:
150 g Mascarpone, 2 TL Matcha-Pulver, 2 EL Honig & 1 EL Milch in einer Schüssel glattrühren, bis eine streichfähige, cremige Masse entsteht.

2. Sandwich vorbereiten:
Ölz Super Soft Sandwich entrinden & jeweils eine Scheibe mit der Matcha-Creme großzügig bestreichen.

3. Belegen:
Frische Himbeeren gleichmäßig in zwei Reihen auf einer der Scheiben verteilen – mit etwas Abstand, damit sie beim Halbieren sichtbar bleiben.

4. Zusammensetzen & kühlen:
Die zweite Sandwich Scheibe auflegen, leicht andrücken & in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen – so bleibt es stabil & lässt sich gut schneiden.

5. Servieren & Genießen:
Das Sandwich diagonal halbieren – so entstehen die typischen japanischen Sandwich-Dreiecke mit dekorativem Himbeer-Innenleben.
Perfekt für Picknicks, Nachmittagstee oder als süßes Bento-Highlight!