



Süßes Dessert Board mit Ölz Schulmaus

Fruchtig, cremig & perfekt zum Teilen – ideal für 4–6 Portionen bei Brunch, Kindergeburtstag oder Sommerfest



Zutaten

1 Packung Ölz Schulmaus
½ Cantaloupe-Melone
3–4 Pfirsiche oder Nektarinen
250 g Erdbeeren
Frische Minze
200 g Frischkäse
2 EL Ahornsirup oder Honig
150 g Schoko-Nuss-Creme
150 g Erdbeer- oder Himbeerpüree

4–6 Portionen

Zubereitungszeit
15 min

1. Früchte vorbereiten:

Melone entkernen und in Spalten schneiden.
Pfirsiche oder Nektarinen entkernen und in Spalten schneiden. Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren.

2. Dips anrühren:

Frischkäse mit Ahornsirup oder Honig glattrühren.
Schoko-Nuss-Creme und Fruchtpüree jeweils in kleine Schälchen füllen.

3. Schulmaus vorbereiten:

Die Ölz Schulmaus in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Board anrichten:

Die Dips mittig auf einem großen Brett platzieren.
Schulmaus-Stücke, Melone, Pfirsiche und Erdbeeren rundherum dekorativ anrichten.

5. Verfeinern:

Mit frischer Minze garnieren und sofort servieren.