



# Ölz Mini Butter Croissants mit weißer Schokolade & Beeren

Zart schmelzend, fruchtig & einfach unwiderstehlich – perfekt für süße Genussmomente.



## Zutaten

6 Ölz Mini Butter Croissants  
150 g weiße Schokolade  
2-3 EL gefriergetrocknete Himbeeren oder Beerenmix

## Zubereitungszeit

15 min

## 1. Schokolade schmelzen:

Weißer Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen.

## 2. Croissants dippen:

Ölz Mini Butter Croissants zur Hälfte oder diagonal in die geschmolzene Schokolade tauchen.

## Dekorieren:

Sofort mit zerbröselten gefriergetrockneten Beeren bestreuen.

## Trocknen lassen:

Auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.