



# Ölz Butter Zopf mit Brombeerfrischkäse

Fruchtige Frühstücksidee zum Wochenende - für 4 Portionen



## Zutaten

1 Stück Ölz Butter Zopf mit Honig  
250 g Frischkäse (auch vegan möglich)  
250 g frische Brombeeren  
etwas Vanillezucker  
frische Zitrone  
Haselnüsse & Minze zum Garnieren

## Zubereitungszeit

10 min

### 1. Brombeerpüree zubereiten:

Brombeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

### 2. Süßen & Verfeinern:

Nach Bedarf mit Vanillezucker und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.

### 3. Brombeer-Frischkäse anrühren:

Frischkäse mit 2/3 des Brombeerpürees vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.

### 4. Butter Zopf vorbereiten:

Ölz Butter Zopf in Scheiben schneiden und leicht mit Honig bestreichen.

### 5. Belegen & Garnieren:

Die Brombeer-Frischkäse-Creme auf die Zopf-Scheiben streichen. Mit dem restlichen Fruchtpüree, frischen Brombeeren, gehackten Haselnüssen und Minze garnieren.

### 6. Servieren & Genießen:

Ein fruchtig-cremiger Genuss - perfekt als süßes Frühstück oder Dessert!