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!