Ölz Marmor Kuchen mit frischen Beeren & Vanillecreme

Himmlisch einfach & elegant angerichtet – diese fruchtigen Häppchen mit lockerem Marmorkuchen, Creme & Beeren sind perfekt für Brunch, Party oder Kaffeetafel!

Zutaten
4-5 Scheiben Ölz Marmor Kuchen
100 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
1 TL Vanillezucker
Frische Brombeeren
Rote Johannisbeeren

Zubereitungszeit
15 min

1. Küchlein ausstechen:
Mit einem runden Ausstecher (oder einem Glas) aus den Ölz Marmor Kuchen Scheiben kleine Kreise ausstechen.

Vanillecreme zubereiten:
Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.
Wer mag, gibt noch etwas Zitronenabrieb für Frische dazu.

Topping auftragen:
Auf jedes Mini-Küchlein einen Klecks Vanillecreme geben – am besten mit einem Spritzbeutel.

Fertig dekorieren:
Je eine Brombeere & ein paar Johannisbeeren auf der Creme platzieren.

Servieren & Genießen:
Ideal als kleine Nachspeise auf dem Buffet, zum Nachmittagskaffee oder als eleganter Sweet Bite für Gäste!