



# Ölz Milch Brötle "Eclair" mit Schokoladencreme & Haselnüsse

Süß, cremig & herrlich schokoladig – ein Dessertklassiker ganz einfach gemacht.

## **Zutaten**

4 Stück Ölz Milch Brötle  
250 ml Schlagobers  
1 Packung Sahnesteif  
2 EL Schokoladencreme  
100 g flüssige Kuvertüre  
2 EL gehackte Haselnüsse

## **Zubereitungszeit**

**20 min**

## **Brötchen vorbereiten:**

Ölz Milch Brötle der Länge nach vorsichtig halbieren, sodass eine Unter- und eine Oberseite entsteht.

## **Creme schlagen:**

Schlagobers ca. 1 Minute aufschlagen, Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Die Schokoladencreme vorsichtig unterheben, bis eine gleichmäßige Creme entsteht.

## **Dressieren:**

Die Creme in einen Dressiersack füllen und großzügig auf die Unterseite der Milch Brötle dressieren.

## **Deckel vorbereiten:**

Die Oberseiten der Milch Brötle kurz in die flüssige Kuvertüre tauchen.

## **Anrichten:**

Die „Deckel“ auf die Creme setzen und sofort mit gehackten Haselnüssen bestreuen.