Ölz Milch Laible mit süßem Honigtopfen & Himbeeren

Schnelles Frühstück getoppt mit frischen Himbeeren & Nüssen



Zutaten
1 Packung Ölz Milch Laible
200 g verschiedene Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne, Pekanüsse, etc.) grob gehackt
60 g Kristallzucker
eine kleine Prise Zimt
350 g Topfen 40%
4-5 EL bester Bienenhonig
300-400 g Himbeeren

Zubereitungszeit
5 min

1. Nüsse karamellisieren:
Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten. Anschließend mit Kristallzucker bestreuen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Zimt hinzufügen und kurz weiter karamellisieren.

2. Abkühlen lassen:
Die karamellisierten Nüsse auf ein Backpapier geben und vollständig auskühlen lassen. Nach dem Erkalten bei Bedarf grob hacken.

3. Honigtopfen zubereiten:
Topfen und Honig in einer Schüssel gut miteinander vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.

4. Laible vorbereiten:
Die Scheiben vom Ölz Milch Laible etwa 5 mm dick mit der Honigtopfen-Creme bestreichen.

5. Belegen und dekorieren:
Die bestrichenen Laible eng mit frischen Himbeeren belegen und großzügig mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.