



# 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 Biohoney  
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.