



Ölz Milch Laible

Süßer Honigtopfen Himbeer-Nuss-Gruß



Zutaten

1 Stück 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

7 min

Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten, mit Kristallzucker bestreuen und karamellisieren. Zimt hinzufügen und kurz mitkaramellisieren. Anschließend auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten evtl. noch einmal zerhacken.

Topfen und Honig gut miteinander vermengen. Die Scheiben vom Ölz Milch Laible ca. 5 mm dick mit dem Honigtopfen bestreichen, mit den Himbeeren sehr eng belegen und mit den Nüssen bestreuen.

Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:

"Die karamellisierten Nüsse lassen sich auch gut am Vortag vorbereiten!"

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

