Ölz Mini Butter Croissant mit Topfen-Ribisel Topping

Sommerliches Brunch-Rezept



Zutaten
1 Packung Ölz Mini Butter Croissants
200 g Topfen 40%
2 EL griechisches Joghurt
4 EL Ribiselmarmelade
etwas Staubzucker
frische Ribisel zum Belegen

Zubereitungszeit
5 min

1. Ribisel-Topfen-Creme zubereiten:
Topfen und Joghurt in einem Küchenmixer cremig rühren. Ribisel-Marmelade hinzufügen und unterrühren. Je nach Geschmack mit einer Prise Staubzucker nachsüßen.

2. Croissants vorbereiten:
Die Ölz Mini Butter Croissants entweder ganz lassen oder halbieren. Für extra Geschmack die halbierten Croissants kurz toasten, bevor sie gefüllt werden.

3. Füllen und garnieren:
Die Ribisel-Topfen-Creme in die Croissants füllen. Mit frischen Ribiseln garnieren.