



# Ölz Mini Butter Croissants mit Topfencreme & Erdbeerkompott

Fruchtiges Rezept für ein süßes Frühstück für 2 Portionen



## Zutaten

1 Packung Ölz Mini Butter Croissants  
300 g Erdbeeren TK  
5 EL Wasser  
200 g Topfen  
Zeste einer halben Zitrone  
Thymian

## Zubereitungszeit

15 min

## 1. Erdbeerkompott zubereiten:

Die Erdbeeren, Honig und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis ein dickflüssiges Kompott entsteht. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

## 2. Topfencreme anrühren:

Den Topfen in einer Schüssel mit der Zitronenzeste gut vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.

## 3. Croissants vorbereiten:

Die Ölz Mini Butter Croissants halbieren und die Schnittflächen mit der Topfencreme bestreichen.

## 4. Anrichten:

1-2 EL des Erdbeerkompotts auf die Topfencreme geben und mit frischen Thymianblättern bestreuen.

## 5. Servieren:

Die Croissants frisch genießen - ideal als Dessert oder süßer Snack!