Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme mit Vanillecreme & Blütentopping

Ein blumiger Snack – perfekt für den süßen Genuss!

Zutaten
1 Packung Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme
100 g Puderzucker
2–3 EL Zitronensaft oder Milch (für den Guss)
Eine Handvoll essbare Blüten (z. B. Stiefmütterchen, Veilchen oder Hornveilchen)

Zubereitungszeit
10 min

1. Ölz Mini Schnecken vorbereiten
Die Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme aus der Verpackung nehmen und auf ein Kuchengitter setzen. Wer mag, kann sie für wenige Sekunden bei niedriger Temperatur im Ofen oder in der Mikrowelle leicht anwärmen – so wird die feine Cremefüllung mit Vanillegeschmack noch zarter.

2. Zuckerguss anrühren
Puderzucker mit Zitronensaft oder Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Konsistenz sollte zähflüssig sein, damit der Guss nicht komplett verläuft.

3. Verzieren
Den Guss über die Schnecken geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Sofort mit essbaren Blüten garnieren, solange der Guss noch feucht ist.

4. Trocknen lassen & servieren
Den Guss kurz antrocknen lassen – fertig ist der blumige Genuss!