



# Ölz Butter Brioche

getoastet mit fruchtiger Topfencreme



## Zutaten

1 Stück Ölz Butter Brioche  
300 g Topfen  
100 g Himbeer Marmelade  
150 g frische Himbeeren  
4 EL knusprige Frühstücks-Flakes

## Zubereitungszeit

5 min

### 1. Creme zubereiten:

Topfen mit Marmelade in einer Schüssel gut verrühren. Frische Früchte unterheben.

### 2. Brioche toasten:

Die Ölz Butter Brioche Scheiben leicht toasten.

### 3. Anrichten:

Die Topfen-Frucht-Creme großzügig auf die getoasteten Brioche-Scheiben streichen. Mit knusprigen Flakes bestreuen.

### 4. Servieren & Genießen:

Ein herrlich cremiges und fruchtiges Frühstück oder Dessert – einfach köstlich!