Ölz Butter Toast mit Ricotta Creme & heißen Erdbeeren

Whipped-Ricotta Toast Rezept für besondere Genussmomente

Zutaten
4 Scheiben Ölz Butter Toast
200 g Ricotta
2 TL Staubzucker
100 g TK Erdbeeren
1 TL Maisstärke
Frischer Basilikum
Handvoll Mandelsplitter

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit
10 min

1. Ricotta-Creme zubereiten:
Ricotta mit Staubzucker in einer Schüssel mit dem Handmixer cremig rühren. Nach Geschmack kann noch mehr Staubzucker hinzugefügt werden.

2. Erdbeer-Topping vorbereiten:
Die tiefgekühlten Erdbeeren in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie weich und warm sind. Die Maisstärke mit einem Esslöffel Wasser verrühren und zu den Erdbeeren geben. Kurz aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht eindickt.

3. Toast rösten:
Die Ölz Butter Toast Scheiben im Toaster oder in einer Pfanne goldbraun und knusprig rösten.

4. Anrichten:
Die Ricotta-Creme mithilfe eines Spritzbeutels oder Löffels auf die gerösteten Toastscheiben streichen. Anschließend die warmen Erdbeeren darauf verteilen.

5. Garnieren:
Die Toasts mit frischem Basilikum und Mandelsplittern bestreuen.

6. Servieren:
Sofort genießen - perfekt als süßes Frühstück oder Dessert!