Ölz Mini Butter Croissants mit weißer Schokolade & Beeren

Zart schmelzend, fruchtig & einfach unwiderstehlich – perfekt für süße Genussmomente.

Zutaten
6 Ölz Mini Butter Croissants
150 g weiße Schokolade
2-3 EL gefriergetrocknete Himbeeren oder Beerenmix

Zubereitungszeit
15 min

1. Schokolade schmelzen:
Weiße Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen.

2. Croissants dippen:
Ölz Mini Butter Croissants zur Hälfte oder diagonal in die geschmolzene Schokolade tauchen.

Dekorieren:
Sofort mit zerbröselten gefriergetrockneten Beeren bestreuen.

Trocknen lassen:
Auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.