



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:

Weißer 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.