



Ölz Butter Zopf mit Brombeerfrischkäse

Fruchtige Frühstücksidee zum Wochenende - für 4 Portionen



Zutaten

1 Stück Ölz Butter Zopf mit Honig
250 g Frischkäse (auch vegan möglich)
250 g frische Brombeeren
etwas Vanillezucker
frische Zitrone
Haselnüsse & Minze zum Garnieren

Zubereitungszeit

10 min

- 1. Brombeerpüree zubereiten:**
Brombeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
- 2. Süßen & Verfeinern:**
Nach Bedarf mit Vanillezucker und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.
- 3. Brombeer-Frischkäse anrühren:**
Frischkäse mit 2/3 des Brombeerpürees vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.
- 4. Butter Zopf vorbereiten:**
Ölz Butter Zopf in Scheiben schneiden und leicht mit Honig bestreichen.
- 5. Belegen & Garnieren:**
Die Brombeer-Frischkäse-Creme auf die Zopf-Scheiben streichen. Mit dem restlichen Frucht- und Brombeerpüree, frischen Brombeeren, gehackten Haselnüssen und Minze garnieren.
- 6. Servieren & Genießen:**
Ein fruchtig-cremiger Genuss - perfekt als süßes Frühstück oder Dessert!