



# Ölz Italian Sandwich "Japanisches Sandwich" mit Erdbeeren & Schlagsahne

Fruchtiger Snack für zwischendurch: "Japanisches Sandwich" für 2 Portionen



## Zutaten

2-3 Scheiben Ölz Italian Sandwich  
20 Erdbeeren  
3 TL Staubzucker  
250 ml Schlagsahne

## Zubereitungszeit

10 min

### 1. Schlagsahne zubereiten:

Schlagsahne mit Staubzucker in einer Schüssel mit einem Handmixer steif schlagen.

### 2. Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen & halbieren.

### 3. Sandwich zusammenstellen:

Eine Ölz Italian Sandwich Scheibe mit der geschlagenen Sahne-Creme bestreichen. Die halbierten Erdbeeren darauf verteilen. Eine weitere Schicht Creme darübergeben, um die Lücken der Erdbeeren zu füllen. Mit einer zweiten Sandwich-Scheibe abschließen.

### 4. Kühlen:

Das Erdbeer-Sandwich in Frischhaltefolie oder Bienenwachspapier einwickeln. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### 5. Servieren & Genießen:

Das Sandwich aus der Folie nehmen. Mit einem scharfen Messer halbieren und direkt genießen!