



Ölz Marmor Kuchen mit Beeren & Vanillecreme

Himmlisch einfach & elegant angerichtet – diese fruchtigen Häppchen mit lockerem Marmorkuchen, Creme & Beeren sind perfekt für Brunch, Party oder Kaffeetafel!



Zutaten

4-5 Scheiben Ölz Marmor Kuchen
100 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
1 TL Vanillezucker
Frische Brombeeren
Rote Johannisbeeren

Zubereitungszeit

15 min

1. Küchlein ausstechen:

Mit einem runden Ausstecher (oder einem Glas) aus den Ölz Marmor Kuchen Scheiben kleine Kreise ausstechen.

2. Vanillecreme zubereiten:

Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.

Wer mag, gibt noch etwas Zitronenabrieb für Frische dazu.

3. Topping auftragen:

Auf jedes Mini-Küchlein einen Klecks Vanillecreme geben – am besten mit einem Spritzbeutel.

4. Fertig dekorieren:

Je eine Brombeere & ein paar Johannisbeeren auf der Creme platzieren.

5. Servieren & Genießen:

Ideal als kleine Nachspeise auf dem Buffet, zum Nachmittagskaffee oder als eleganter Sweet Bite für Gäste!