



Ölz Milch Brötle "Eclair" mit Schokoladencreme & Haselnüsse

Süß, cremig & herrlich schokoladig – ein Dessertklassiker ganz einfach gemacht.



Zutaten

4 Stück Ölz Milch Brötle
250 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
2 EL Schokoladencreme
100 g flüssige Kuvertüre
2 EL gehackte Haselnüsse

Zubereitungszeit
20 min

1. Brötchen vorbereiten:

Ölz Milch Brötle der Länge nach vorsichtig halbieren, sodass eine Unter- und eine Oberseite entsteht.

2. Creme schlagen:

Schlagobers ca. 1 Minute aufschlagen, Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Die Schokoladencreme vorsichtig unterheben, bis eine gleichmäßige Creme entsteht.

3. Dressieren:

Die Creme in einen Dressiersack füllen und großzügig auf die Unterseite der Milch Brötle dressieren.

4. Deckel vorbereiten:

Die Oberseiten der Milch Brötle kurz in die flüssige Kuvertüre tauchen.

Anrichten:

Die „Deckel“ auf die Creme setzen und sofort mit gehackten Haselnüssen bestreuen.