



Ölz Mini Butter Croissants gefüllt mit Cream Cheese und frischen Erdbeeren

Leichtes, süßes Fingerfood für warme Tage – perfekt für Brunch, Picknick oder als feines Dessert



Zutaten

6 Stück Ölz Mini Butter Croissants
150 g Frischkäse
1–2 TL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g frische Erdbeeren
Zitronensaft
Optional: etwas Sahne

Zubereitungszeit

15 min

1. Cream Cheese Füllung vorbereiten

Den Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft glatt rühren. Für ein noch luftigeres Ergebnis kann optional 1–2 EL geschlagene Sahne untergehoben werden.

2. Erdbeeren vorbereiten

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in feine Scheiben schneiden.

3. Croissants befüllen

Die Ölz Mini Butter Croissants vorsichtig horizontal aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Innen mit der Cream Cheese-Masse füllen – entweder mit einem Löffel oder hübsch mithilfe eines Spritzbeutels.

4. Mit Erdbeeren belegen

Die Erdbeerscheiben in die Füllung legen und die Croissants leicht zusammendrücken.

5. Servieren

Nach Wunsch mit frischer Minze, Zitronenabrieb oder Puderzucker bestreuen. Gekühlt servieren für besonders heißen Tagen.