



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.