Ölz Osterkuchen Karotte-Nuss mit Frischkäse-Topping

Saftig, nussig & festlich dekoriert – perfekt für süße Oster-Momente.

Zutaten
1 Ölz Osterkuchen Karotte-Nuss
200 g Frischkäse
2 EL Staubzucker
½ TL Vanilleextrakt
Optional: 1 TL Zitronensaft
Bunte Schoko-Eier
Kleine Zucker- oder Schokoeier
Essbare Blüten (optional)

Zubereitungszeit
10 min

1. Frischkäse-Topping zubereiten:
Frischkäse mit Staubzucker, Vanille und optional Zitronensaft glatt rühren, bis eine cremige Masse entsteht.

2. Kuchen vorbereiten:
Ölz Osterkuchen Karotte-Nuss aus der Verpackung nehmen und auf einer Servierplatte platzieren.

3. Bestreichen:
Das Frischkäse-Topping großzügig auf der Oberfläche verteilen oder in dekorativen Tupfen aufspritzen.

4. Dekorieren:
Mit bunten Schoko-Eiern und kleinen Zucker-Eiern verzieren – nach Wunsch mit essbaren Blüten verfeinern.