Ölz Schoko Küchlein mit Vanillecreme, Ribisel und Minze

Schokoladiger Genuss und fruchtige Frische - ein süßes Rezept für 4 Portionen

Zutaten
4 Stück Ölz Schoko Küchlein
150 g Topfen / Quark
30 g Staubzucker
150 g Schlagobers
Mark einer halben Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone
Beeren & Minze zum Verzieren

Zubereitungszeit
15 min

1. Vanillecreme zubereiten:
Topfen mit Staubzucker, Vanillemark & Zitronensaft in einer Schüssel gut vermischen.

2. Schlagobers unterheben:
Schlagobers steif schlagen. Vorsichtig unter die Topfenmasse rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

3. Küchlein mit Creme garnieren:
Die Vanillecreme auf die Ölz Schoko Küchlein geben.

4. Dekorieren:
Je nach Wunsch mit frischen Beeren & Minzblättern garnieren.

5. Servieren & Genießen:
Ein luftiger, cremiger & schokoladiger Genuss – perfekt als Dessert oder süße Verführung!