



# 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!