



# Ölz Weissbrot mit "Raspberry Whipped Cream" Aufstrich

Getoppt mit getrockneten Blüten und frischen Himbeeren für 2 Portionen



## Zutaten

2 Scheiben Ölz Weissbrot  
150 ml Schlagobers  
1 EL Staubzucker  
50 g Himbeeren  
Getrocknete essbare Blüten

Zubereitungszeit  
10 min

## 1. Sahne vorbereiten:

Die gekühlte Sahne in eine Rührschüssel geben.

## 2. Himbeerpüree und Zucker hinzufügen:

Puderzucker und das gesiebte Himbeerpüree hinzufügen.

## 3. Schlagsahne zubereiten:

Mit einem Handmixer die Sahne steif schlagen, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

## 4. Toast anrichten:

Die Himbeer-Schlagsahne mit einem Löffel oder Spritzbeutel auf den Ölz Weissbrot-Scheiben verteilen.

## 5. Dekorieren:

Mit frischen Himbeeren belegen und getrocknete essbare Blüten großzügig darüberstreuen.

## 6. Servieren:

Sofort genießen, damit die Sahne schön fluffig bleibt. Perfekt für einen süßen Start in den Tag oder als Nachmittagssnack!