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!