



# Ölz Milch Laible

Süßer Honigtopfen & Himbeer-Nuss-Gruß



## Zutaten

1 Stück Ölz Milch Laible  
200 g verschiedene Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse,  
Cashewkerne, Pekanüsse, etc.) grob gehackt  
60 g Kristallzucker  
eine kleine Prise Zimt  
350 g Topfen 40%  
4-5 EL bester Bienenhonig  
300-400 g Himbeeren

## Zubereitungszeit

**7 min**

1. Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten, mit Kristallzucker bestreuen und karamellisieren.
2. Zimt hinzufügen und kurz karamellisieren. Anschließend auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten evtl. noch einmal zerhacken.
3. Topfen und Honig gut miteinander vermengen.
4. Die Scheiben vom Ölz Milch Laible ca. 5 mm dick mit dem Honigtopfen bestreichen, mit den Himbeeren sehr eng belegen und mit den Nüssen bestreuen.

## **Tipp von Haubenkoch Thomas Dorfer:**

"Die karamellisierten Nüsse lassen sich auch gut am Vortag vorbereiten!"

## **Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

