



# Ölz Mini Butter Croissant

Topfen-Ribisel-Traum



## Zutaten

1 Packung Ölz Mini Butter Croissants  
200 g Topfen 40%  
2 EL griechisches Joghurt  
4 EL Ribiselmarmelade  
etwas Staubzucker  
frische Ribisel zum Belegen

## Zubereitungszeit

4 min

Topfen und Joghurt mit dem Küchenmixer richtig cremig rühren, Ribisel-Marmelade dazugeben und mitrühren, je nach Geschmack evtl. mit einer Prise Staubzucker nachsüßen. Masse in die Ölz Mini Butter Croissants füllen und mit den frischen Ribiseln garnieren.

## Tipp von Thomas Dorfer:

„Als Variante kann man die Ölz Mini Butter Croissants halbieren und vor dem Bestreichen mit dem Ribiseltopfen kurz toasten. Die Füllung eignet sich gut zum Vorbereiten! Dann geht es in der Früh oder bei der Brunch-Vorbereitung ganz schnell!“

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

