



Ölz Butter Brioche

getoastet mit fruchtiger Topfencreme

Zutaten

1 Stück Ölz Butter Brioche
300 g Topfen
100 g Himbeer Marmelade
150 g frische Himbeeren
4 EL knusprige Frühstücks-Flakes

Zubereitungszeit

5 min

1. Topfen mit der Marmelade gut verrühren, frische Früchte unterheben und großzügig auf die getoasteten Ölz Butter Brioche Scheiben streichen.
2. Mit knusprigen Flakes bestreuen.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

