



Ölz Italian Sandwich mit frischen Erdbeeren & Schlagsahne

Fruchtiger Snack für zwischendurch: "Japanisches Sandwich" für 2 Portionen



Zutaten

2-3 Scheiben Ölz Italian Sandwich
20 Erdbeeren
3 TL Staubzucker
250 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit

10 min

1. Schlagsahne und Staubzucker mit einem Handmixer steif schlagen.
2. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und halbieren.
3. Eine Ölz Italian Sandwich Scheibe mit Creme bestreichen.
4. Die Scheibe nun mit Erdbeeren belegen.
5. Eine weitere Schicht der Creme darauf verteilen, um auch die Lücken der Erdbeeren zu füllen. Und mit einer zweiten Sandwich Scheibe abschließen.
6. Das japanische Erdbeer-Sandwich in Frischhaltefolie oder Bienenwachs Papier einwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Danach aus der Folie nehmen, mit einem scharfen Messer halbieren und genießen.