



# Ölz Mini Butter Croissants gefüllt mit Cream Cheese und Erdbeeren

Leichtes, süßes Fingerfood für warme Tage – perfekt für Brunch, Picknick oder als feines Dessert



## Zutaten

6 Stück Ölz Mini Butter Croissants  
150 g Frischkäse  
1–2 TL Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g frische Erdbeeren  
Zitronensaft  
Optional: etwas Sahne

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Cream Cheese Füllung vorbereiten

Den Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft glatt rühren. Für ein noch luftigeres Ergebnis kann optional 1–2 EL geschlagene Sahne untergehoben werden.

### 2. Erdbeeren vorbereiten

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in feine Scheiben schneiden.

### 3. Croissants befüllen

Die Ölz Mini Butter Croissants vorsichtig horizontal aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Innen mit der Cream Cheese-Masse füllen – entweder mit einem Löffel oder hübsch mithilfe eines Spritzbeutels.

### 4. Mit Erdbeeren belegen

Die Erdbeerscheiben in die Füllung legen und die Croissants leicht zusammendrücken.

### 5. Servieren

Nach Wunsch mit frischer Minze, Zitronenabrieb oder Puderzucker bestreuen. Gekühlt servieren für besonders heißen Tagen.