



Ölz Mini Butter Croissants mit Topfencreme & Erdbeerkompott

Fruchtiges Rezept für ein süßes Frühstück für 2 Portionen



Zutaten

1 Packung Ölz Mini Butter Croissants
300 g Erdbeeren TK
5 EL Wasser
200 g Topfen
Zeste einer halben Zitrone
Thymian

Zubereitungszeit

15 min

1. Erdbeerkompott zubereiten:

Die Erdbeeren, Honig und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis ein dickflüssiges Kompott entsteht. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

2. Topfencreme anrühren:

Den Topfen in einer Schüssel mit der Zitronenzeste gut vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.

3. Croissants vorbereiten:

Die Ölz Mini Butter Croissants halbieren und die Schnittflächen mit der Topfencreme bestreichen.

4. Anrichten:

1–2 EL des Erdbeerkompotts auf die Topfencreme geben und mit frischen Thymianblättern bestreuen.

5. Servieren:

Die Croissants frisch genießen – ideal als Dessert oder süßer Snack!