



Ölz Butter Toast "Twisted Toast" mit Camembert & Preiselbeeren

Herzhafter Snack mit fruchtiger Note – schnell gemacht!



Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast
100 g Camembert (in Scheiben geschnitten)
4 TL Preiselbeermarmelade
Etwas frische Petersilie oder Schnittlauch zur Deko

Zubereitungszeit

15 min

1. Backofen vorheizen

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Toast vorbereiten

Die Ölz Butter Toast Scheiben jeweils schräg einschneiden und übereinander legen.

3. Füllen & backen

Jeweils zwei kleine Stücke Camembert in die Mitte der Toastscheibe legen und mit etwas Preiselbeermarmelade & Kräutern toppen. Für ca. 10 Minuten im Ofen backen, bis der Toast goldbraun und der Käse leicht geschmolzen ist.

4. Topping & Servieren

Nach dem Backen einen Löffel Preiselbeermarmelade auf den geschmolzenen Käse geben.

Mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.