



Ölz Schoko Küchlein mit Vanillecreme, Ribisel und Minze

Schokoladiger Genuss und fruchtige Frische - ein süßes Rezept für 4 Portionen



1. Für die Vanillecreme Topfen mit Staubzucker, Vanillemark und Zitronensaft vermischen.
2. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse rühren.
3. Die Vanillecreme nun auf die Ölz Schoko Küchlein geben.
4. Je nach Wunsch mit frischen Beeren und Minze garnieren.
5. Fertig ist der schokoladige Genuss.

Zutaten

4 Stück Ölz Schoko Küchlein
150 g Topfen / Quark
30 g Staubzucker
150 g Schlagobers
Mark einer halben Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone
Beeren & Minze zum Verzieren

Zubereitungszeit

15 min