

# Hüttensandwich mit Brie und Preiselbeer- Creme



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 1 Stück Hüttensandwich (Art. 177)
- 10 g Lollo Bianco
- 35 g Frischkäse natur
- 15 g Preiselbeeren
- 1/2 TL Honig
- 45 g Brie
- 3 Stück blaue Trauben

## Zubereitung:

Den Frischkäse mit den Preiselbeeren und dem Honig glatt rühren.

Das Hüttensandwich nach hinten, leicht schräg aufschneiden und beide Seiten mit der Preiselbeer-Creme dünn bestreichen.

Auf dem Unterteil den Lollo Bianco großzügig verteilen. Darauf die Brie-Ecken und die halbierten Trauben setzen.

Abschließend das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

## Unser Tipp:

Die Frischkäse-Creme kann in größerer Menge vorbereitet werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH