Ölz Mohn Strudel mit Mascarponecreme & Kirschsauce

Winterliche Rezeptidee für Kaffee & Kuchen

Zutaten
1 Packung Ölz Mohn Strudel 350g
200 g Mascarpone
130 g Topfen
2 EL Staubzucker
1 Messerspitze Zimt
1,5 TL Speisestärke
170 ml Kirschsaft
optional: nach Belieben Staubzucker
300 g Kirschen (aus dem Glas)
optional: nach Belieben Zimt

Zubereitungszeit
15 min

1. Den Mascarpone mit dem Topfen und dem Staubzucker sowie mit dem gemahlenen Zimt verrühren.
2. In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und einzelne Tupfen auf den Ölz Mohn Strudel spritzen.
3. Für die Kirschsauce den Kirschsaft und die Speisestärke in einen Topf geben und verrühren. Wer mag, kann hier auch nach Belieben etwas Staubzucker einrühren.
4. Aufkochen lassen, dabei umrühren. Die Kirschen hinzugeben und unter Rühren kurz eindicken lassen. Nach Belieben etwas Zimt hinzugeben und abkühlen lassen.
5. Die Kirschsauce auf den Mascarponetupfen verteilen und mit Sternanis dekorieren.
6. Die restliche Kirschsauce extra zum Mohn Strudel servieren.

Umsetzung in Kooperation mit Sweets & Lifestyle