



• Ölz Bratapfel Stollen •

als weihnachtliches Bratapfel-Tiramisu

Zubereitung:



Zutaten

6 - 7 Scheiben Ölz Bratapfel Stollen
100 g Topfen
50 g Sauerrahm
125 ml Schlagobers
1 gehäufter EL Zucker
Mark einer Vanilleschote
2 große Äpfel
1/2 TL Zimt
200 ml Apfelsaft {naturtrüb}
50 g brauner Zucker
kandierte Walnüsse

Zubereitungszeit

15 min

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Die Apfelwürfel mit 50g Zucker, Zimt und Apfelsaft einköcheln lassen bis die Flüssigkeit nahezu einreduziert ist. Den Schlagobers aufschlagen. Vanillemark, etwas Zucker, den Sauerrahm und den Topfen einrühren. Den **Ölz Bratapfel Stollen** in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren oder vierteln (je nach Größe der Tiramisu-Form). Die Scheibenstücke auf den Boden der Form legen und mit Topfencreme bedecken. Anschließend die Apfelstücke obenauf schichten. Nochmals etwas Topfencreme darauf verteilen. Mit einem halben Stück Ölz Bratapfel Stollen und mit kandierten Walnüssen garnieren.

Tipp: Das Dessert kann auch vorgemacht werden und bis zu 1 Tag durchziehen, sodass der Stollen gut durchgesaftet ist.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin
CookingCatrin.