



Ölz Butter Christ Stollen

als weihnachtliches Dessert



Zutaten

6-7 Scheiben Ölz Butter-Christ Stollen

PFLAUMENMUS:

700 g Pflaumen

30 g Zucker

SCHNEECREME:

100 g Frischkäse

500 g Topfen

40 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 TL Zimt

6 EL Espresso

250 ml Rahm

1/4 Ölz Butter-Christ Stollen

Zubereitungszeit

30 min

1. Für das Pflaumenmus die Pflaumen waschen, halbieren, den Kern entfernen und in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren weitere 5 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.
3. Für die **Schneecreme**: Alle Zutaten bis auf den Rahm und 3 EL Espresso mischen. Rahm steif schlagen und unter die Creme rühren. Den restlichen Espresso hinzugeben und unterheben.
4. Den Ölz Butter-Christ Stollen in kleine Stücke schneiden und ein paar Stücke in die Dessertgläser geben.
5. Ein paar Pflaumen darauf verteilen und mit Schneecreme bedecken. Nun erneut mehrere Stücke vom Butter-Christ Stollen und Schneecreme in die Gläser geben. Mit Pflaumen abschließen..
6. Als Topping eignet sich das feine Ölz Festtags-Teegebäck.