



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

Zubereitung:

Für das Pflaumenmus die Pflaumen waschen, halbieren, den Kern entfernen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren weitere 5 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.

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.

Den Ölz Butter-Christ Stollen in kleine Stücke schneiden und ein paar Stücke in die Dessertgläser geben. 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. Als Topping eignet sich das feine Ölz Festtags-Teegebäck.