



Ölz Mohn Stollen

mit Mascarponecreme und Kirschsauce

Zubereitung:



Zutaten

1 Packung Ölz Mohn Stollen 700g
200 g Mascarpone
130 g Topfen
2 EL Staubzucker
1 Messerspitze Zimt
1,5 TL Speisestärke
170 ml Kirschsafft
optional: nach Belieben Staubzucker
300 g Kirschen (aus dem Glas)
optional: nach Belieben Zimt

Zubereitungszeit

15 min

Den Mascarpone mit dem Topfen und dem Staubzucker sowie mit dem gemahlene Zimt verrühren. In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und einzelne Tupfen auf den Ölz Mohn Stollen spritzen.

Für die Kirschsauce den Kirschsafft und die Speisestärke in einen Topf geben und verrühren. Wer mag, kann hier auch nach Belieben etwas Staubzucker einrühren. Aufkochen lassen, dabei umrühren. Die Kirschen hinzugeben und unter Rühren kurz eindicken lassen. Nach Belieben etwas Zimt hinzugeben und abkühlen lassen. Die Kirschsauce auf den Mascarpone tupfen verteilen und mit Sternanis dekorieren. Die restliche Kirschsauce extra zum Mohn Stollen servieren.

Umsetzung in Kooperation mit Sweets & Lifestyle