



Ölz Nuss Stollen

als Baumkuchen

Zubereitung:



Zutaten

2 Packungen Ölz Nuss Stollen 700g

Für die Creme:

100 g Schokolade

100 ml Schlagobers

150 g Mascarpone

1 TL Mark einer Vanilleschote

optional etwas Rumaroma

für die Garnitur

2-3 EL Cranberries

ein paar Zweige Rosmarin

Zubereitungszeit

ca. 25 min

Für die Creme: Schlagobers aufschlagen und mit der Mascarpone gut vermischen. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade, optional das Rum Aroma sowie das Mark der Vanilleschote unter Rühren in die Mascarpone einrühren.

Die Creme für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Einen der beiden Ölz Nuss Stollen schräg dritteln. Mit der Schnittfläche nach innen schräg neben den anderen ganzen Ölz Nuss Stollen legen. Mit der Schokoladencreme gleichmäßig bestreichen. Mit einer Gabel längs Linien in die Schokoladencreme ziehen, sodass die Baumoptik entsteht.

Mit Cranberries und Rosmarinzweigen garnieren und servieren.