Ölz Winter Stollen "Sternkekse" mit Apfel-Karamell-Ganache

Feinste Stollen-Sterne, geschichtet mit cremiger Apfel-Karamell-Ganache – ein himmlisches Highlight auf jedem Weihnachtsteller.

Zutaten
1 Packung Ölz Winter Stollen
Stern-Ausstechformen in drei Größen
250 ml Karamellsauce
160 ml Schlagsahne
2 EL Apfelmus
350 g Weiße Schokolade
½ TL Vanilleextrakt
Prise Salz

_____
Kühlzeit: 120 min

Zubereitungszeit
30 min

1. Ganache vorbereiten
Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Schlagsahne in eine hitzebeständige Schüssel geben. Über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei regelmäßig umrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

2. Verfeinern & kühlen
Karamellsauce, Apfelmus, Vanilleextrakt und eine Prise Salz unterrühren. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 2 Stunden kühl stellen, bis sie fest, aber noch streichfähig ist.

3. Stollen vorbereiten
Den Ölz Winter Stollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus mit Stern-Ausstechern je nach gewünschter Größe kleine, mittlere und große Sterne ausstechen.

4. Ganache aufschlagen
Die gekühlte Ganache mit einem Handmixer kurz aufschlagen, bis sie luftig und cremig ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Sterne füllen & stapeln
Die größeren Stollen-Sterne mit einem Tupfer Ganache bestreichen, dann jeweils einen kleineren Stern aufsetzen und ebenfalls mit Ganache bespritzen. So alle Sterne vom größten bis zum kleinsten stapeln und ggf. mit Mini-Topping verzieren (z. B. essbare Perlen, Zimtsterne, Zuckerflocken).