



# 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).