



Ölz Butter Mandel Stollen

mit gebratenen Birnen, Preiselbeeren & Naturjoghurt



Zutaten

200 g Ölz Butter-Mandel Stollen
4 Stk. beste reife Birnen schälen, längs sechsteln und Kerngehäuse ausschneiden
40 g Butter
60 g Kristallzucker
2 EL Honig
1 Vanilleschote
Saft von 1 Zitrone
Saft von 1 Orange
Schuss Williams Schnaps
100 g Preiselbeeren
200 g Naturjoghurt
etw. Vanilleeis

Zubereitungszeit

25 min

1. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Birnen darin gold-gelb anbraten, mit Kristallzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
2. Honig und Mark der Vanilleschote zugeben, kurz aufschäumen lassen und mit Zitronensaft, Orangensaft und einem Schuss Williams Schnaps ablöschen.
3. Die Hitze reduzieren und im eigenen Saft kurz anschmoren lassen.
4. Die Würfel des Ölz Butter-Mandel Stollens dazugeben und im entstandenen Karamell kurz mit schwenken.
5. Die Birnen und die Würfel des Butter-Mandel Stollens wie ein Schmarrn auf einem Teller anrichten.
6. Preiselbeeren und Naturjoghurt dazugeben. Mit Minze- oder Zitronenverbene-Blättern garnieren. Servieren mit einer Kugel Vanilleeis.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

