



# Ölz Mohn Stollen - Winterliches Trifle im Glas

Winterlicher Genuss im Glas für süße Momente in der kalten Jahreszeit - 4 Portionen



## Zutaten

1 Ölz Mohn Stollen  
4 Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
1 TL Zimt  
3 EL Brauner Zucker  
250 ml Schlagsahne  
1 Packung Sahnesteif  
2 TL Vanillezucker  
Karamell Sauce

## Zubereitungszeit

20 min

### 1. Äpfel vorbereiten:

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

### 2. Apfel-Zimt-Mischung zubereiten:

Die Apfelstücke in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Zitronensaft, Zimt und braunem Zucker köcheln, bis sie weich sind. Danach abkühlen lassen.

### 3. Sahne-Creme zubereiten:

In einer Rührschüssel die Schlagsahne mit Vanillezucker vermischen und mit Sahnesteif steif schlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

### 4. Schichten:

In ein Glas eine Schicht Ölz Mohn Stollen geben und 1 EL der Apfel-Zimt-Mischung darauf verteilen.

### 5. Creme hinzufügen:

Die Apfelschicht mit etwas Creme bedecken. Die Schichten je nach Glashöhe wiederholen, bis das Glas gefüllt ist.

### 6. Garnieren und servieren:

Das Dessert mit Karamell-Sauce garnieren und direkt genießen.