



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. Zuerst Äpfel schälen und würfelig schneiden.
2. Diese in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Zitronensaft, Zimt und braunem Zucker köcheln, bis sie weich sind. Danach abkühlen lassen.
3. In einer Rührschüssel die Schlagsahne mit dem Vanillezucker vermischen und nach und nach mit dem Sahnesteif cremig schlagen.
4. In ein Glas nun eine Schicht Ölz Mohn Stollen und 1 EL der Apfel-Zimt Mischung darauf verteilen.
5. Danach mit etwas Creme toppen. Und die 3 Schichten je nach Glashöhe wiederholen.
6. Mit etwas Karamell Sauce garnieren und genießen.