

Rezept

Stollen-Creme

Ein Rezept von Stollen-Creme, am 14.04.2026

Zutaten

100 ml Apfelsaft	50 g Rosinen
50 g Orangeat	1 Msp. Zimtpulver
2 Päckchen Vanillinzucker	500 g Speisequark (20 % Fett)
100 g Lebkuchen	4 EL flüssiger Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Saft mit Rosinen, Orangeat, Zimt und Vanillinzucker aufkochen und vom Herd nehmen. Kurz abkühlen lassen.

2. Den Quark glatt rühren und die Rosinenmischung unterrühren. Den Lebkuchen zerbröseln. Quark und Lebkuchenbrösel in Dessertgläser schichten, mit Quark und einigen Bröseln abschließen. 10 Min. kalt stellen. Zum Servieren den flüssigen Honig darüberträufeln.