

Stollenspitzen – vegan und glutenfrei

Zutaten

250 g Christstollen Glutenfrei von Böcker
1 Glas Zwetschgen Marmelade
vegane Zartbitterkuvertüre
etwas essbares Blattgold oder Goldsternchen (vegan)



Zubereitung

Vorbereitung

1. Stollen in dünne Scheiben (je dünner, desto schöner) schneiden und einmal halbieren.
2. Kuvertüre schmelzen.

Zusammenbauen

1. Die Stollenspitzen werden immer aus 3 Scheiben zusammengebaut.
2. Immer zwei Stücke mit Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen. Wenn es schneller gehen soll, Kuvertüre im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit etwas Marmelade bestreichen.
3. 3 Scheiben aufeinander stapeln.
4. Die so entstandenen Türmchen mit Kuvertüre überziehen und mit dem essbaren Gold oder den Sternchen verzieren.