



## Armer Ritter vom Christstollen mit Glühweinpflaumen und Pralinenlikör-Mascarpone Creme

Zutaten für 6 Personen:

6 Scheiben	Christstollen
3	Eier
¾ l	Milch
	Zimt & Zucker
	Margarine
500g	Mascarpone
50ml	Sahne
80g	Zucker
100ml	Asbach Pralinenlikör
100ml	Glühwein
300g	Pflaumen
80g	Zucker
1	Zimtstange
1	Abrieb Orange

- Für die Glühweinpflaumen den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann die Pflaumen, Orange, Zimt und den Glühwein dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und eventuell mit Mondamin abbinden.
- Für die Mascarponecreme alle Zutaten miteinander vermengen.
- Für den Armen Ritter das Ei mit der Milch verquirlen. Die Christstollenscheiben durch die Ei-Milch Mischung ziehen und in einer beschichteten Pfanne in Margarine braten. Noch warm mit etwas Zimt & Zucker bestreuen.