



Christstollen Parfait

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Das edle, stimmige Weihnachtsdessert, einfach und gut vorzubereiten

Zutaten

- 1 kl. Christstollen mit Marzipan, ca. 500 g
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 400 g Schlagsahne
- Mark von zwei Vanillestangen
- 1 Päckchen Vanillin Zucker
- 80 g gestiftete Mandeln
- 50 g Rosinen
- 50 g Korinthen
- 40 g Orangeat
- 40 g Zitronat
- 4 cl Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Herstellung setzt eine einfache Stollenform voraus, es geht zur Not auch mit einer Kuchenform oder eine Kuppelschüssel.

Schritt4

Am Vortag vorbereiten:

Schritt5

Die gewaschenen Rosinen und Korinthen, das Orangeat und Zitronat in etwas Rum einlegen, die Mandeln in einer Stielpfanne mit etwas Öl hellbraun anrösten.

Schritt6

Die Stollenform mit Klarsichtfolie ausgeschlagen, (Erleichtert nach dem Frieren das Stürzen).

Schritt7

Den Stollen in dünne Scheiben schneiden und die Form dicht an dicht, etwas „überlappend“ auslegen.

Schritt8

Die Stollenmasse:

Schritt9

Die Eigelbe, den Zucker und das Vanillemark auf einem Wasserbad intensiv heiß aufschlagen, die Eier gut „ausgaren“, etwas abkühlen lassen.

Schritt10

Die Rosinen, die Korinthen und das Orangeat etc. mit dem Rum dazu geben.

Schritt11

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, alles in die Stollenform geben und wenigstens 4 - 6 Stunden im Tiefkühlfach gut durchfrieren, anschließend stürzen.

Schritt12

(Besser am Vortag setzen)

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den gestürzten Eisstollen mit erwärmter Aprikosen-

Schritt15

Konfitüre dünn einstreichen, „Aprikotieren“ und mit schwarzem Kakao einstäuben.

Schritt16

(Sieht dann optisch wie ein gebackener Stollen aus

Schritt17

Gern reiche ich dazu gut abgeschmeckte Gewürzpflaumen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** edel, einfach, für die ganze familie, gut vorzubereiten, saisonal, stimmig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/christstollen-parfait/>