



Christollen Charlotte

- **Gang:**Dessert
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 4:000 h
- **Fertig in** 4:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '255', 'cook_time' : '4:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : " } });
```

Weihnachtlich, fruchtig, überraschend schnell gemacht.

Der Christollen ist aus der Weihnachtszeit kaum weg zu denken. Man findet ihn in verschiedenen Variationen: mit Mandeln, Sultaninen, Mohn oder Marzipan. Ganz egal in welcher Ausführung, er schmeckt der ganzen Familie. Wenn Sie ihren Stollen mal etwas anders genießen wollen, probieren Sie dieses Weihnachtsrezept!

Zutaten

- 500 g Christ - Stollen mit Marzipan
- 1 kg gemischte TK - Waldbeeren, z. B. Himbeeren -, Brombeeren-, Heidelbeeren
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 4-6 El Zucker
- 8 El Cassis
- 100 ml Prosecco, trockener Weißwein oder Sekt
- 300 g geschlagene Sahne
- 14 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 Cl Rum
- Etwas Kakaopulver
- Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Eine Eisbombe oder Kuppelschüssel (ca. 18 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Den Stollen in dünne Scheiben schneiden, die Form dicht an dicht auslegen; mit Rum beträufeln.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Beeren mit dem Zitronenabrieb, Zucker und Wein oder Sekt kurz aufkochen und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt5

Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, kalt stellen bis sie zu gelieren beginnt.

Schritt6

In zwei Schritten die Sahne locker unterheben; einfüllen, etwas aufstoßen, glatt streichen.

Schritt7

Mit der überstehenden Folie verschließen und wenigstens 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

Schritt8

Anrichtevorschlag: Mit Hilfe der Klarsichtfolie auf eine Platte stürzen, portionieren und erst dann mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Sahnetupfen ausgarnieren und mit Kakao bestäubt zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, resteverwertung, weihnachtlich **Zutaten:** Beeren, Cassis, Gelatine, Kakaopulver, Puderzucker, Rum, Sahne, Weißwein, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chrisstollen-charlotte/>