

# 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/>