

# Stollenauflauf mit Preiselbeeren und hausgemachte Vanillesoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was macht man nur mit übrig gebliebenen Weihnachtsstollen?

## Zutaten

- Für den Stollenauflauf:
- 400 g Weihnachtstollen in 1 cm großen Würfeln
- (Geht auch mit Stuten oder Rosinenbrot)
- 2 mittelgroße, geschmackvolle Äpfel in 1 cm gewürfelt
- 50 g Rosinen, gewaschen, 1 Tag in Rum eingelegt
- 50 g geröstete Mandelsplitter
- 1/2 Gläschen kalt gerührte Preiselbeeren
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 1 Tl Zimt
- 1 El Zucker
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 5 ganze Eier
- Etwas Butter
- Für die Vanillesoße:
- 4 Eigelbe
- 1 Ei
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 70g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Der Stollenaufwurf:

### **Schritt2**

Den Stollen und die geschälten Äpfel in gleich große Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Den Zitronenabrieb, die Rosinen, die kurz gerösteten Mandelsplitter, Vanillezucker und 1 El Zimt und 1 El Zucker mischen, dazu geben.

### **Schritt4**

Vermengen und in eine „gebutterte“ Auflaufform geben.

### **Schritt5**

Die Sahne und die Milch mit den ganzen Eiern verquirlen und über den Stollenaufwurf geben. Für 10 min. durchfeuchten lassen und für 40 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt6**

Die Vanillesoße:

### **Schritt7**

Die Eier mit der Vanilleschote und dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eier gut ausgaren.

### **Schritt8**

Ständig rühren, nicht zu heiß werden lassen; zwischendurch einmal herunter nehmen, denn es darf sich nicht verfestigen.

### **Schritt9**

Die Sahne mit der Milch erhitzen und zu den Eiern geben.

### **Schritt10**

Weiter mit dem Schneebesen, Kochlöffel oder Gummischaber rühren, "zur Rose" bringen, bis eine schöne, sämige Vanillesoße entstanden ist

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Den appetitlich gebräunten Auflauf mit Staubzucker bestreuen, in Scheiben schneiden und auf einem, mit Vanillesoße ausgespiegelten Dessertteller anrichten, mit 2 Tl Preiselbeeren p. P. ergänzen..

**Rezeptart:** Souflée-Aufläufe **Tags:** fleischlos, köstlich, resteverwertung, warme desserte, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stollenaufauf-mit-preiselbeeren-und-hausgemachte-vanillesosse/>