

Weihnachtlicher Eisgugelhupf



- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Ist geschmacklich und optisch ein beeindruckendes Dessert ihres Weihnachts - Menüs. Voller typischer, weihnachtlicher Zutaten und Aromen. Dazu passen z.B. marinierte Kirschen, Pflaumen oder Orangenkompott. Köstlich hm...

In der Gugelhupfform, schön ausgarniert aufgetragen und am Tisch portioniert, was für ein Anblick zum finalen Menü.

Zutaten

- 4 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz

- 500 g geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanillezucker
- ½ Tl Lebkuchengewürz
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 100 ml Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 100 g Soft Aprikosen, klein gewürfelt
- Abrieb ½ Zitrone
- 100 g gestiftete Mandeln, goldgelb geröstet
- 100 g schwarze Schokolade, in kleinen Würfeln oder grob gehobelt
- Puderzucker und Kakao zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Gugelhupfform ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillemark, Vanillezucker, Zimt und Lebkuchengewürz auf einem heißen Wasserbad weißcremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt3

Etwas auskühlen lassen, den Orangenlikör, Aprikosenwürfel, Zitronenabrieb, geröstete Mandel und Schokoladenwürfelchen dazu geben, die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben. In die vorgekühlte Gugelhupfform füllen, aufstoßen, mindestens 12 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt4

Den Eisgugelhupf 20 min. vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine passende Platte stürzen. Ev. mit Sahnetupfern ausspritzen, zuerst mit Puderzucker, dann mit Kakao bestäuben und am Weihnachtstisch portionieren.

Rezeptart: Desserts, Eisparfaits, Partyrezepte, Sonstiges, Vegetarisch **Zutaten:** aprikosen, eier, Lebkuchengewürz, Mandeln, Sahne, Schokolade, Vanilleschote, Vanillezucker, Zimt, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtlicher-eisgugelhupf/>