

Weihnachtlicher Eisstollen

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " " });
```

Eisparfait als Stollen, eine tolle Sache zu den Festtagen,

Zutaten

- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 400 g Schlagsahne
- Mark von zwei Vanillestangen
- 1 Päckchen Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g gestiftelte Mandeln
- 50 g Rosinen
- 50 g Korinthen
- 40 g Orangeat
- 40 g Zitronat
- 4 Cl Rum
- Kakao und Puderzucker zum einstäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Am Vortag die gewaschenen Rosinen und Korinthen, das Orangeat und Zitronat in etwas Rum einlegen,.

Schritt3

Eine einfache Stollenform, ersatzweise eine Kuchenform mit Klarsichtfolie ausgeschlagen. (Erleichtert das Stürzen nach dem Frieren)

Schritt4

Die Stollenmasse:

Schritt5

Zunächst die Mandeln in einer Stielpfanne trocken, hellbraun anrösten.

Schritt6

Die Eigelbe, den Zucker und das Vanillemark auf einem Wasserbad intensiv heiß aufschlagen, die Eier gut „ausgaren“, etwas abkühlen lassen. Die Rosinen, die Korinthen und das Orangeat etc. mit dem Rum dazu geben.

Schritt7

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, in die Stollenform geben und wenigstens 5 - 6 Stunden im Tiefkühlfach durchfrieren, anschließend stürzen. (Besser am Vortag setzen)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Eisstollen vor dem Anrichten "üppig" und gleichmäßig zuerst Kakaopulver bestreuen. Anschließend, ebenso üppig und gleichmäßig mit Puderzucker. (Um eine dunkel, weiße Kruste darzustellen)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In fingerdicke Scheiben schneiden, nicht zu kalt servieren um einen optimalen „Schmelz“ des Parfaits zu erreichen.

Schritt12

Dazu frische, marinierte Orangenspalten, Feigen, Rumfrüchte, Zimt - Sabayon oder etc. servieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** parfait, saisonal, typisch, weihnachtlich, winterlich

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