

# Rezept Christstollenparfait

## Zutaten:

### Schon am Vortag zu erledigen:

50 g gewürfeltes Zitronat

50 g gewürfeltes Orangeat

50 g gehobelte Mandeln

50 g Korinthen und

50 g Rosinen hinzugeben.

60 ml Rum (3 Schnapsgläschen) darübergießen, alles vermischen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

### Halbgefrorenes:

3 Eier

3 Eigelbe

5 cl Milch

200 g Zucker

4 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Rum

1/2 TL Zitronenzesten

50 g gemahlene Haselnüsse

Gewürzmischung s.u.

1 Prise Salz

3/4 l Schlagsahne

**Gewürzmischung:** (Tip: Es gibt auch fertige Gewürzmischungen für Stollen im Handel)

Das Mark einer Vanilleschote,

1 Messerspitze Zimt,

1 Msp. Anis,

1 Msp. Koriander,  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Piment und  
1 Msp. Kardamom hinzufügen.

Diese Gewürzmischung kann man nach eigenem Belieben abändern.

### **Zum Bestreuen:**

etwas Kakaopulver  
Puderzucker

### **Zubereitung:**

Für das Christstollenparfait Zucker bei mittlerer Hitze in dem Stieltopf schmelzen und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen

Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, Milch dazugeben und bei wenig Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Eier und Eigelbe in Schlagkessel geben, über dem heißen Wasserbad (das Wasserbad sollte leicht köcheln und die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren) zu einer dicklichen, schaumigen Masse aufschlagen, dabei nach und nach die Karamellflüssigkeit, sowie Rum, Mandelaroma und Zitronenzesten zugeben.

Die Masse in einem eiskalten Wasserbad Kaltrühren.

Die gemahlene Haselnusskerne, Salz und die Gewürzmischung zugeben.

Sahne (Schlagsahne)steif schlagen und unter das Christstollenparfait unterheben.

Zuletzt behutsam die eingelegte Zitronatmischung vom Vortag untermengen.

Stollenform mit Aluminiumfolie und anschließend Frischhaltefolie auslegen.

Christstollenparfait in Form füllen und mind. 6 Stunden gefrieren lassen.

*Zurück zu Backrezepte*

*Zurück zu dem Weihnachtsgebäck*