

Gewürzeis - Stollen mit Kirschen

Kategorien: Eis, Weihnachten, Parfait

Zutaten für: 8 Portion

50	Gramm	Mandeln, gehobelt
150	Gramm	Zucker
100	ml	Milch
2		Eier
2		Eigelb
1	Teel.	Lebkuchengewuerz
400	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Rum-Rosinen
50	Gramm	Orangeat, gewuerfelt
50	Gramm	Zitronat, gewuerfelt
25	Gramm	Pistazien, gehackt
		ZUM BESTAEBEN
		Puderzucker
		Kakao

FUER DIE KIRSCHSOSSE

485	Gramm	Schattenmorellen, Glas
1/2	Teel.	Lebkuchengewuerz
2	Teel.	Speisestaerke
		Bei Bedarf mehr
2	Essl.	Rum
		Nach Wunsch

Anleitung:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Zucker in einem breiten Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Milch angießen und unter Rühren das Karamell lösen. Beiseite stellen. Eier und Eigelb in heißem Wasserbad schaumig schlagen, Karamellmilch unter Rühren zufügen, ca. 5 min. weiterschlagen bis eine dickliche Creme entstanden ist. Karamellmasse anschließend im Wasserbad 5 Min. kalt schlagen. Lebkuchengewürz unterrühren, Sahne steif schlagen, unterheben. Mandeln, Orangeat und Zitronat ebenfalls. Eine Stollenbackhaube 38 cm oder rechteckige Kastenform 30 cm, mit Alufolie auslegen, so das sie an den Längsseiten ein Stück übersteht. Masse hineinfüllen, sorgfältig glatt streichen, mit der überstehenden Alufolie abdecken.

Mindestens 6 Std. einfrieren.

Soße: Kirschen mit Flüssigkeit und Lebkuchengewürz aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glatt kochen, zugeben, aufkochen, evtl. Rum einrühren. Eisstollen stürzen, Folie abziehen, mit Kakao und Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und mit der warmen Kirschsoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten SERVIEREN. PRO PERSON CA. : 420 KCAL