

## Christstolleneis

Kategorien: Eis, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

### *EIFREI - FÜR DIE EISMASCHINE*

---

|     |       |                                         |
|-----|-------|-----------------------------------------|
| 200 | Gramm | Sahne                                   |
| 100 | Gramm | Milch                                   |
| 50  | Gramm | Puderzucker                             |
| 2   | Essl. | Rum                                     |
| 100 | Gramm | Kuchen, (Christstollen, ca. 2 Scheiben) |

### Anleitung:

Die ersten 4 Zutaten gut verrühren, den Christstollen in grobe Stücke zerteilen und dazu geben. In die Eismaschine füllen. Ergibt ca. 500 ml Eis.

Sollte das Eis für längere Zeit im Tiefkühler (bei -18°) gelagert werden, kann es sehr fest sein. Dann entweder vorm Verzehr für ca. 15 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen oder für ca. 2 Min. in die Mikrowelle (Auftaustufe) stellen. Mit einer Gabel gut durchgerührt ist es dann wieder cremig und gut portionierbar.