Weihnachtsbacken Rezepte

Geeister Christstollen mit Brombeersauce

Anzahl: 6 -8 Persone
Gattung: Nachtisch, Backen, Eis, Parfait, Stollen, Weihnachten

---

PARFAIT

250	g	Christstollen	50	g	Zucker
10	ml	Amaretto	1	Pack.	Vanillezucker
20	ml	Orangenlikör	5		Eigelb
10	ml	Rum	1/2		Orange: Schale abgerieben
150	g	Weiße Kuvertüre	300	g	Schlagsahne; geschlagen

FRÜCHTE

300 g	Brombeeren (TK)		Zucker; nach Belieben

Den Christstollen fein zerbröseln (hacken) und mit Amaretto, der Hälfte vom Orangenlikör und Rum beträufeln, durchmischen. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die Eigelbe mit dem Zucker auf dem Wasserbad schaumig und dick schlagen, dann auf Eiswasser kalt schlagen.

Die zerlassene Kuvertüre, die Hälfte der geschlagenen Sahne und den restlichen Orangenlikör unter die Eimasse heben. Dann den parfümierten Christstollen, die geriebene Orangeschale und die restliche Sahne unterziehen.

Eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form mit der Masse füllen (oder eine Ziegelform nehmen) und für einige Stunden, besser über Nacht, in den Tiefkühler stellen.

2-3 Stunden vor dem Servieren die TK-Brombeeren in eine Arbeitsschale geben und nach Belieben zuckern.

Zum Servieren eine Scheibe geeisten Christstollen auf einem gepuderzuckerten Teller anrichten, daneben einige Brombeeren mit etwas Saft geben.