

Dresdner Eisstollen mit Pflaumen Sauce

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Eis, Nachtsch, Obst, Pflaume, Weihnachten

3	Eier	6	Backpflaumen
	je 1 Ei Korinthen, Rosinen,	1/2	Vanillestange
	- Orangeat, Zitronat,	1/2	Zimtstange
	Mandeln, jeweils gehackt	200 ml	Rotwein
4	Essl. Amaretto	4	Orangenscheiben, unbehandelt
1	Essl. Lebkuchengewürz	2	Zitronenscheiben,
1	Anis		- unbehandelt
1	Kardamom	1	Essl. Speisestärke
1	Zimt		Kakao und Puderzucker zum
5	Essl. Honig		- Bestäuben
80 g	Zucker		Klarsichtfolie
500 ml	Sahne, geschlagen		

Honig und 2 Ei Zucker in einen Topf geben, leicht karamellisieren lassen und dann vom Herd ziehen. Lebkuchengewürz, Anis, Kardamom und Zimt zugeben und Amaretto einrühren. 3 Eigelb zugeben, und die Masse im Wasserbad cremig schlagen, dann auf Eiswasser setzen und kalt schlagen. 3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit der Sahne und den gehackten Früchten unter die Masse heben.

Eine Kastenform o.Ä. mit angefeuchteter Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Über Nacht in die Tiefkühltruhe geben und gefrieren lassen. Für die Pflaumensauce Rotwein mit 60 g Zucker, Vanillestange, Zimtstange, Orangen- und Zitronenscheiben aufkochen. Mit der Speisestärke binden, über die Backpflaumen gießen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Ca. 30 Minuten vor dem Verzehr den Eisstollen aus der Tiefkühltruhe nehmen. Dann zuerst mit Kakao und Puderzucker bestäuben und in Scheiben geschnitten mit Pflaumensauce servieren.