



Geeister Christstollen mit Rumtopfrüchten

★★★★★

Dessert

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

3 Eigelb
3 Eiweiß
30 g Zucker
100 g Kuvertüre, weiß
80 g Stollen, fein gemahlen
1 Prise(n) Gewürzmischung,
(Christstollengewürz)
2 Prise(n) Orangenschale, gerieben
200 ml Sahne
120 g Früchte, (Rumtopfrüchte)
80 g Zucker
100 ml Orangensaft
10 g Stärkemehl
Zimt
Nelke(n)
Sternanis
Puderzucker, für Deko
Minze
Physalis

ZUBEREITUNG

Sahne steif schlagen. Eigelb und Eiklar trennen, das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif und das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Kuvertüre klein hacken und auf dem Wasserbad schmelzen. Eigelb zügig damit verrühren. Sahne unterheben, gemahlene Stollen, Orangenschale und Stollengewürz zufügen. Abschließend den Eischnee unterrühren. Nun eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Das Ganze über Nacht im Eisfach gefrieren.

Tipp: Ca. 20-30 Minuten vor dem Servieren aus der Kühlung holen, so kann der geeiste Christstollen ein wenig antauen und erhält die richtige Konsistenz sowie besten Geschmack.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Dann etwas Flüssigkeit von den Rumtopfrüchten sowie die Gewürze (am besten in einem Teesieb) zufügen und alles etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Früchte dazu geben und gegebenenfalls noch mit etwas Stärke binden.

Anrichten:

Den geeisten Christstollen aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Je ein bis zwei Scheiben leicht versetzt auf den Rumtopfrüchten anrichten. Mit Minze und Physalis dekorieren, mit Puderzucker bestäuben. Guten Appetit!