



Rezept für die Weihnachtszeit:

Christstollen-Parfait

Zutaten für 2 Portionen:

2 Eigelb
1 gehäufter EL Zucker
1 Prise Vanille
100 g Stollen
2 EL Cognac oder Likör (oder Fruchtsaft)
150 g Sahne
Fruchtsoße nach Geschmack



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit 30 Minuten:

Schritt 1: Eigelb, Zucker & Vanille über ein Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen.

Schritt 2: In der Zwischenzeit den Stollen zerkrümeln und in etwas Cognac, Likör oder in Fruchtsaft einweichen und anschliessend vorsichtig unter die Eiercreme geben.

Schritt 3: Sahne aufschlagen, ebenfalls vorsichtig unter die abgekühlte Masse geben und vermengen.

Schritt 4: Das ganze in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen und mindestens einen halben Tag in den Tiefkühler stellen.

Schritt 5: Am Serviertag das Parfait ca. 30 Minuten vor dem servieren aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.

Je nach Geschmack kann das Parfait mit einer Fruchtsoße serviert werden.

Pro Portion etwa: 360 kcal

Guten Appetit! Schicken Sie uns ein Foto.