

Winterlicher - Eisstollen mit Hagebuttensosse

Kategorien: Dessert, Weihnachten, Eis

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN EISSTOLLEN

200	Gramm	Zucker
50	ml	Milch
3	Stücke	Eier
3	Stücke	Eigelb
50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Orangeat, gewuerfelt
50	Gramm	Zitronat, gewuerfelt
50	Gramm	Mandeln, gehobelt
3/4	Ltr.	Suesse Sahne
1	Teel.	Lebkuchengewuerz
	Etwas	Butter
		Puderzucker und Kakao
		Zum bestaeuben

FUER DIE HAGEBUTTENSOSSE

1	kg	Hagebutten
200	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
2	Essl.	Hagebuttenkonfituere
		Zitronensaft

Anleitung:

Den Zucker mit etwas Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze Schmelzen lassen. Unter Rühren mit einem Löffel goldbraun Karamelisieren lassen. Den Topf vom Feuer nehmen und den Karamelisierten Zucker etwas abkühlen lassen. Dann die Milch dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr so lange kochen, bis der Karamelzucker vollstäendig aufgelöst ist. Eier und Eigelb in ein wasserbadgeeignetes Gefäß geben. Nach und nach die Karamelflüssigkeit zugiessen und im Wasserbad zu einer Dicklichschaumigen Masse aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser (möglichst mit Eiszwürfeln) stellen. So lange rühren, bis die Eischaummasse voellig abgekühlt ist. Korinthen, Rosinen, Orangeat, Zitronat und gehobelte Mandeln abmessen, in ein Sieb schuetten, abwaschen und gut abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. Das Lebkuchengewuerz zu der abgekuehlten Eischaummasse geben und Unterruehren. Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Korinthen mit den anderen Zutaten ebenfalls unterheben, evtl. Nochmals mit Lebkuchengewuerz abschmecken. 1 Stollen- oder Kastenform mit Alufolie auskleiden, die Stollenmasse einfüellen, glattstreichen und die Form schliessen. Das Ganze fuer 6 Stunden in das Gefriergeraet stellen. Vor dem Servieren stuerzen und vorsichtig die Alufolie abziehen. Den Eisstollen mit Kakaopulver und Puderzucker bestaeuben, in Scheiben schneiden und anrichten.

Die Sosse.....

Die Hagebutten waschen, halbieren, Kerne und Fasern entfernen. Nochmals gruendlich waschen. Zucker und Wasser zum Kochen bringen, die Hagebuttenschalen zugeben und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 45 Minuten kochen. Einige Schoene Hagebuttenstuecke fuer die Garnitur heraussuchen, den Rest mit der Hagebuttenkonfituere

Winterlicher - Eisstollen mit Hagebuttensosse

(Fortsetzung)

puerieren, durch ein Sieb streichen Und evtl. mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.