

# Winterlicher Eisstollen mit Hagebuttensoße

## Zutaten

### FÜR DEN STOLLEN

#### (1 STOLLENFORM):

200g Zucker

5 cl Milch

3 Eier

3 Eigelb

50g Korinthen

50g Rosinen

50g Orangeat

50g Zitronat

50g gehobelte Mandeln

¾ l süße Sahne

3 Blatt Gelatine

1 TL Lebkuchengewürz

Puderzucker und

Kakao zum Bestäuben

### FÜR DIE HAGEBUTTENSOSSE:

1 kg Hagebutten

200g Zucker

¼ l Wasser

2 EL Hagebuttenkonfitüre

## Zubereitung Stollen

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze mit 2 EL Wasser karamellisieren lassen

Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen

Dann die Milch dazugeben und bei geringer Hitze so lange kochen, bis der Karamellzucker völlig aufgelöst ist

Eier und Eigelb verrühren. Nach und nach die Karamellflüssigkeit zugießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Im Wasserbad zu einer dicklich-schaumigen Masse aufschlagen

Aus dem Wasserbad nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen. So lange rühren bis die Eischaummasse völlig abgekühlt ist. Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und kurz erhitzen (am besten im Wasserbad) bis sie aufgelöst ist

Mandeln etwas anrösten. Korinthen, Rosinen, Orangeat, Zitronat in ein Sieb schütten und alles waschen und gut abtropfen lassen

Sahne steif schlagen

Das Lebkuchengewürz zu der abgekühlten Eimasse geben und unterrühren

Die Gelatine langsam einrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben

Korinthen, Rosinen, Zitronat und gehobelte Mandeln ebenfalls unterheben und evtl. nochmals mit Lebkuchengewürz abschmecken

Eine Stollen- oder Kastenform mit Alufolie auskleiden

Die Stollenmasse in die Form füllen, glattstreichen und die Form verschließen (mit Alufolie oder Frischhaltefolie) Für 6 Stunden in das Gefriergerät stellen

Vor dem Servieren stürzen und vorsichtig die Aluminiumfolie abziehen. Den Eisstollen mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben in Scheiben schneiden und anrichten

## Zubereitung Hagebuttensosse

Hagebutten waschen, halbieren, Kerne entfernen. Nochmals gründlich waschen

Zucker und Wasser zum Kochen bringen. Hagebuttenschalen zugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 45 Minuten kochen

Einige schöne Hagebuttenstücke für die Garnitur heraussuchen, den Rest mit Hagebuttenkonfitüre pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken