



## Christmas Cake Eiscreme

Für 1 Kastenform; 30 cm Länge

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Zubereitungszeit:** 1 h

**Gefrierzeit:** mind. 6 h

**Zutaten:**

3 Eier  
1 Vanilleschote  
60 g Puderzucker  
120 g weiße Kuvertüre  
300 ml Sahne  
1/2 TL Christstollengewürz  
50 g kandierte Früchte (z. B. Kirschen, Aprikosen)  
30 g Mandelstifte  
30 g Krokant  
1 Prise gemahlene Orangenschale  
20 g Zitronat (gehackt)  
20 g Rosinen  
Pflanzenöl (für die Form)  
Schokoladenornamente (zum Verzieren)

### Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiklar in eine große Schüssel geben und kaltstellen. Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Zusammen mit dem Puderzucker zu den Eigelben geben. Auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dick-schaumig schlagen. Die weiße Kuvertüre über einem weiteren Wasserbad schmelzen und unter die Eigelbe rühren. Anschließend zum schnelleren Abkühlen die Creme in Eiswasser kalt schlagen.

Die Sahne mit dem Stollengewürz steif schlagen und unter die kalte Eiercreme ziehen. Die kandierten Früchte klein hacken und zusammen mit den Mandelstiften, Krokant, Orangenabrieb, Zitronat und Rosinen unter die Creme heben. Das Eiklar steif schlagen und den Eischnee unter die Masse heben.

Eine Kastenform mit etwas Öl auspinseln. Überhängend mit Frischhaltefolie auslegen. Die Eismasse einfüllen und glattstreichen. Mit Folie abdecken und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Das Eis 10–15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen. Aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Ein großes Messer vor dem Schneiden in warmes Wasser tauchen und damit das Eis in dicke Scheiben schneiden. Eine Ausstechform (z. B. in Tannenbaumoptik) ebenfalls unter heißes Wasser halten und aus den Scheiben Bäume ausstechen. Auf Dessertteller legen und nach Belieben mit Schokoladenornamenten verziert servieren.