

# Christstollen-Parfait mit Glühwein-Sabayon

**Für 6 Personen**

**Für das Parfait:**

75 g Stollen	2 Blatt Gelatine	1/2 Vanilleschote
3 Eigelb	40 g Puderzucker	2 EL Kirschwasser
250 g Sahne		

**Für den Sabayon:**

3 Eigelb	90 g Puderzucker	160 ml guter Glühwein
----------	------------------	-----------------------

Für das Parfait:

Stollen in feine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mark der Vanilleschote austreichen. Eigelbe, 30 g Puderzucker und Vanillemark, über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Kirschwasser erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Kirschwasser auflösen und unter die Ei-Zucker Masse rühren. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist. Sahne steif schlagen. Mit den Stollenwürfeln unter die Eimasse heben. Eine kleine Stollenform (ca. 20 cm Länge, ersatzweise Kastenform) mit Frischhaltefolie auslegen. Parfait-Masse einfüllen und über Nacht einfrieren.

Für den Sabayon:

Eigelbe, Puderzucker und Glühwein in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Anschließend den Sabayon über einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Stollenparfait etwas antauen lassen, aus der Form stürzen und in Portionsstücke schneiden. Mit dem Sabayon anrichten.

Sören Anders am 03. Dezember 2013