



CHRISTSTOLLENPARFAIT

IM HONIGKUCHENMANTEL



STEPHAN HENKE

INGO BLISSENBACH

THILO DRAIS

KÜCHENCHEF: STEPHAN HENKE
DIEPESCHRATHER MÜHLE
DIEPESCHRATHER WEG 80
51469 BERGISCH GLADBACH
TELEFON: 02202 188 63 38
WWW.DIEPESCHRATHER-MÜHLE.DE

Christstollenparfait im Honigkuchenmantel

150 g	Zucker
450 g	Sahne
3	Eier
3	Eigelb
50 g	Rosinen, eingeweicht
50 g	geröstete Mandeln, gehobelt
50 g	Orangeat, Zitronat gehackt
2 TL	Lebkuchengewürz
1	Honigkuchen
1	Kastenbrotform

Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamelisieren und mit 100 g Sahne langsam aufgießen, etwas einkochen lassen.

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel im heißen Wasserbad cremig aufschlagen und dann abkühlen lassen.

Rosinen, geröstete Mandeln, Orangeat, Zitronat und Lebkuchengewürz in die Eimasse geben und 350 g geschlagene Sahne unterheben.

Kastenbrotform mit Klarsichtfolie auslegen, Honigkuchen in 20 cm-lange Scheiben schneiden und die Form damit überlappend auslegen. Die Masse einfüllen, mit dem überlappenden Honigkuchen verschließen und für ca. 4 Stunden tiefgefrieren.