

Christstollen aus Eis

Eine gut gekühlte Weihnachtsleckerei

In der Hochburg des echten Christstollens kommt im Advent niemand um das Traditionsgebäck herum. Auch eine Schwäbin nicht, die Stollen früher gar nicht kannte, ihn aber heute einer wachsenden Stammkundschaft in ganz eigener Weise serviert. Annette Nepples Christstollen ist nicht gebacken, sondern halbgefroren. Als sie in Dresden ihr Eisgeschäft eröffnete, stand für sie gleich fest: Das typische Weihnachtsgebäck erfährt ein neues Leben als geeister Striezel.

Noch bis Weihnachten kann man die Mixtur aus Ei, Sahne, Zucker, Sultani-
nen, Mandelstückchen, Rum und Weih-
nachtsgewürzen (auf Wunsch auch
ohne Alkohol) probieren. Nepples Eis-
laden in der Torgauer Straße 5 ist Frei-
tag und Sonnabend von 12 bis 18 Uhr
geöffnet. An den Adventssonntagen gibt
es den Eisstollen zwischen 14 und 18
Uhr zusammen mit einem Glas Glüh-
wein. Der komplette Striezel kostet 22
Euro, für Portionsstücke zahlt man zwei
Euro.

Ab Januar hat die Eiserfinderin erst
einmal Ruhepause. Im Februar 2012
nimmt sie nach eigener Aussage als
einziges Dresdner Unternehmen an ei-
nem Wettbewerb der deutschen Eis-
messe „Gelatissimo“ in Stuttgart teil.
Dort sind dann Vanille-Kreationen ge-
fragt. Der Sieger stellt sich anschließend
der internationalen Konkurrenz. G. B.



Foto: Carola Fritzsche

Annette Nepples zeigt ihren halbgefrorenen Christstollen.