

Heiß auf Eis - Frau Nepple serviert frostigen Stollen

Sie frönt einer eiskalten Leidenschaft: **Annette Nepple** (42). Die gebürtige Schwarzwälderin „bäckt“ Christstollen aus purem Eis - das ist einmalig in Dresden. In ihrem Eislabor auf der Torgauer Straße 5

(www.nepple-eis.de) schneidet die gelernte Lebensmittelverkäuferin die Einpfünder in Scheiben. Außer Mehl und Butter ist in dem Eis-Stollen alles drin, was einen leckeren Christstollen ausmacht: Zitronat, Orangeat, Rosinen, Rum, Weihnachtsgewürz, Eier, Sahne & Zucker. Im siebten Anlauf war das Rezept perfekt. „Den geistigen Christstollen stelle ich exklusiv für das Carolaschlösschen her“, sagt Annette Nepple stolz. Mit einer Ausnahme: „Am Samstag lade ich zum Verkosten von 13 bis 18 Uhr in mein Eislabor ein.“ Wer auf den Geschmack kommt, kann einen ganzen Eisstollen für 20 Euro mit nach Hause nehmen. Ein Spatel normales Eis kostet



Eis „backen“ macht Spaß: Morgenpost-Reporterin Katrin Koch (r.) hat's ausprobiert. Wer's nachmachen will: Kindergeburtstage und Familienfeiern sind herzlich willkommen.

50 Cent. Wobei: Normal ist untertrieben - 400 Sorten Eis hat Annette Nepple schon ausprobiert, seit sie im April ihr Eislabor eröffnete: „Von Blattgold-Eis bis Gorgonzola, von Blumenkohl-

parfait bis Zitroneneis mit Minze habe ich experimentiert.“ Das aktuelle Angebot kann man unter 0174/9 55 41 62 erfragen. Auf's Eis gewagt hat sich die zweifache Mutter nach der Flut: „Mein Café in Grimma stand unter Wasser. Die Zwangspause habe ich genutzt, um eine Eisfachschule in Frankfurt zu besuchen.“ Das Ergebnis ist so sensationell, dass jede Kritik auf der Zunge gefriert - und auch Pfunds Molkerei Annettes Eis ab Januar serviert.



Sieht aus wie ein Stollen - schmeckt auch so: Annette Nepple präsentiert ihren geistigen Christstollen.