

Tannenbaumeis aus Lebkuchen-Parfait

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 5 Portionen

Für das Parfait

1 Vanilleschote
120 g Zucker
4 Eigelb
1 Prise(n) Salz
330 ml Sahne
7 g Lebkuchengewürz
50 ml Wasser
50 g Zartbitterkuvertüre

Besonderes Zubehör

Keksausstecher
Rechteckige Form (ca. 36 x 12 cm)

Ein wunderschönes Dinner verdient ein würdiges Dessert. Lebkuchenparfait passt perfekt zu Weihnachten aber auch in die gesamte Winterzeit. Das Parfait ist einfach unglaublich cremig, vor allem wenn man es ein bisschen anschmelzen lässt. Du kannst verschiedene Formen aus der Masse ausstechen oder den Block einfach in Stücke schneiden, aber ich finde die Tannenbäumchen aus Lebkuchen-Parfait einfach am schönsten.

- 1 -

Form mit Frischhaltefolie auskleiden.

- 2 -

Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Mark, Schote, Lebkuchengewürz, Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

- 3 -

Eigelbe mit Salz aufschlagen und Zuckersirup nach und nach unterrühren. Im heißen Wasserbad ca. 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse leicht eindickt.

- 4 -

Vanilleschote entfernen und Schüssel in ein Eiswasserbad setzen, um die Masse abzukühlen. Gelegentlich umrühren.

- 5 -

Sahne steif schlagen. Unter die Zuckercreme heben und in die Form füllen. Die Masse sollte ungefähr 2 cm hoch stehen. Mindestens 3 Stunden einfrieren.

- 6 -

Parfait aus der Form heben und ca. 10 Minuten antauen lassen. Eine kleine Schüssel mit heißem Wasser füllen und Keksausstecher in das Wasser geben. Mit dem erhitzten Ausstecher Formen aus dem Parfait ausstechen. Dazu den Ausstecher immer wieder in das heiße Wasser legen. Ausgestochene Formen wieder einfrieren.

- 7 -

Für die Schokostreifen Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Lebkuchen-Parfait mit flüssiger Kuvertüre verzieren.