

Weihnachtsbacken Rezepte

Märchenhaftes Lebkuchenparfait

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Eis, Süßspeise, Weihnachten

6	Eigelb	2	Essl. Rum
200 g	Zucker	100 g	Lebkuchen
1/4 Liter	Milch	350 g	Sahne
1	Vanilleschote		

Eigelb mit Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote einmal kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Eigelb unterziehen.

Ständig rühren und dabei langsam wieder erhitzen, bis die Masse zähflüssig ist. Dazu gibt man Rum und die fein zerbröselten Lebkuchen. Am geschmeidigsten wird das Parfait, wenn man den Lebkuchen erst trocken werden lässt und dann ganz fein reibt.

Sahne steif schlagen und die abgekühlte Parfaitmasse unterziehen. Alles in eine Kastenform füllen und im Eisfach tiefgefrieren.

Vor dem Servieren eine halben Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen und in Scheiben schneiden.