



# Lebkuchenparfait

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

Für das Parfait:

4 Eigelb

100 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Lebkuchengewürz

300 ml Sahne

100 g Lebkuchen oder Spekulatius (fein zerbröselt)

Für die Garnitur:

50 g Zartbitterschokolade (gehobelt)

Sternförmige Kekse oder kleine Lebkuchensterne

Frische Beeren (z. B. Johannisbeeren oder Himbeeren)

Puderzucker

## Zubereitung

Sternförmige Silikonformen oder Metall-Ausstecher vorbereiten. Wenn Metall-Ausstecher verwendet werden, diese auf ein mit Frischhaltefolie belegtes Blech stellen und die Ränder der Förmchen leicht mit Öl einpinseln, damit sich das Parfait später leichter lösen lässt.

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich und schaumig ist. Vom Wasserbad nehmen, Vanilleextrakt und Lebkuchengewürz einrühren und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



# Lebkuchenparfait

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Die Sahne steif schlagen, dabei darauf achten, dass sie nicht überschlagen wird. Die abgekühlte Eigelb-Masse vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben, bis eine homogene Creme entsteht.

Die fein zerbröselten Lebkuchen oder Spekulatius vorsichtig unterheben.

Die Parfait-Masse in die vorbereiteten Sternförmchen füllen und glattstreichen. Die Formen mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens Stunden, idealerweise über Nacht, im Gefrierschrank durchfrieren lassen.

Die Formen kurz in warmes Wasser tauchen (nur den Rand!) oder mit den Händen erwärmen, um das Parfait leichter herauszulösen. Bei Metall-Ausstechern kann die Frischhaltefolie an den Rändern vorsichtig angehoben werden.

Das Lebkuchenparfait auf Teller setzen. Mit gehobelter Zartbitterschokolade, frischen Beeren und Puderzucker garnieren. Legen Sie sternförmige Kekse oder kleine Lebkuchensterne als dekoratives Element neben das Parfait.