

KRISTINA MONINGER

Taras *Lebkuchenparfait/ Liebkuchenparfüm*

... Windbeutel wolltet ihr ja keine, oder?

Zutaten

180 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1–2 TL Lebkuchengewürz
4 große Eier
5 EL Milch
5 Lebkuchen mit Schokolade oder je nach Geschmack mit
Zuckerguss
400 ml Schlagsahne

Zubereitung

Zucker und Lebkuchengewürz gut mischen. Die Eier mit Milch und der Gewürz-Zucker-Mischung cremig rühren. Die Masse in einem heißen Wasserbad (Achtung: Das Wasser sollte nicht kochen) aufschlagen, bis sie sichtbar dicklich wird. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und immer wieder rühren, bis alles abgekühlt ist.

Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und eine Kuchenform (am besten Kasten) mit Frischhaltefolie auskleiden. Als Nächstes Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eiermasse heben. Dann die Lebkuchenstücke daruntermischen. Die Masse schließlich in die Form füllen, bei Bedarf glatt streichen. Das Parfait mit

einer Folie abdecken und am besten über Nacht, jedoch mindestens sechs Stunden, ins Gefrierfach stellen.

Vor dem Servieren kurz antauen lassen. Guten Appetit!