

Lebkuchenparfait

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

150 g Lebkuchen (kann auch alter, harter Lebkuchen genommen werden)
2 Eigelb
1 Ei
80 g Puderzucker
1 EL Calvados (Franz. Apfelbrandy)
1,8 dl Schlagrahm

Doppelrahm

Zubereitung:

Alter, harter Lebkuchen in Stücke schneiden und im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 zermahlen, in eine Schüssel umfüllen. Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 Puderzucker herstellen, Puderzucker in eine Schüssel umfüllen. Schmetterling einsetzen, Rahm in den Mixtopf geben und 80 Sek./Stufe 3 Rahm steif schlagen, Schlagrahm in eine grosse Schüssel umfüllen. Eigelb, Ei, Puderzucker und Calvados in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 2 schaumig rühren. Lebkuchenstreusel dazugeben und nochmals ca. 10 Sek./Stufe 4 unterrühren. Masse mit einem weichen Gummispachtel aus dem Mixtopf zu dem geschlagenen Rahm in die Schüssel leeren und vorsichtig unter den Rahm heben. In eine Form füllen und min. 4 Std. tiefkühlen.

Anrichten: Form aus der Tiefkühle nehmen, kurz in heisses Wasserbad stellen und dann das Parfait auf einen Teller stürzen. Mit einem scharfen Messer schöne Trangen schneiden.

Grosse, flache Teller nehmen. Nach belieben 2 EL Doppelrahm in die Mitte der Teller geben und

2 Trangen gefächert auf dem Rahm legen. Evtl. noch mit ein wenig Honig ausgarnieren und servieren.