



Weihnachtliches Lebkuchenparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Ein sensationelles Parfait zu Weihnachten, einfach und schnell am Vortag vorzubereiten

Zutaten

- 4 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1 El Honig
- 2 Cl Rum, Cognac oder Weinbrand
- 100 g trockene Lebkuchen, gerieben.
- 1 Tl Lebkuchengewürz
- Etwas Zimt
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 300 g geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Honig auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt4

(Zwischendurch immer wieder vom Wasserbad nehmen, damit es nicht zu heiß wird)

Schritt5

Den Cognac, das Lebkuchengewürze, den Zimt und den geriebenen Lebkuchen dazu geben, unterheben.

Schritt6

Auskühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt7

In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Pastetenformen, ersatzweise Kuchenformen füllen.

Schritt8

(Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) und wenigsten

Schritt9

Ca. 5 Stunden im Tiefkühlschrank frieren, besser am Tag vorher erledigen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Portionsförmchen oder Kaffee Tassen ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen. Das Stürzen der Pateten - oder Kuchenformen ist mit der Klarsichtfolie kein Problem.

Schritt12

Ein Eisparfait entwickelt erst seinen optimalen Geschmack, wenn es nicht zu kalt serviert wird, darum vor dem Servieren etwas antauen lassen.

Schritt13

Gern reiche ich dazu in Rotwein und Zimt gedünstete Pflaumen oder Kirschenaber auch einen Glühwein Sabayon.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, festlich, schnell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-lebkuchenparfait/>