



## MEIN GENUSS



### Lebkuchenparfait



**It's a match!**

It's a match! Das Honigkuchen-Gewürz verfeinert jedes weihnachtliche Dessert!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Sahne steif schlagen. Eier trennen und anschließend auch das Eiweiß steif schlagen. Zuletzt das Eigelb in einer anderen Schüssel mit Zucker cremig rühren.
- 2 Die Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Das Eigelb unter die Schokolade rühren. Lebkuchenwürfel und das **Honigkuchen-Gewürz** zufügen. Danach den Eischnee und die Sahne unterheben.
- 3 Die Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und über Nacht einfrieren.
- 4 Orangen schälen und filetieren. Die Filets in ein Sieb legen und den Saft in einem Glas auffangen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
- 5 Orangensaft und Honigkuchen-Gewürz hinzufügen. Aufkochen lassen und mit Speisestärke binden. Orangenfilets dazugeben und kaltstellen.
- 6 Die Orangenfilets auf einem Teller drapieren und das Lebkuchenparfait in Form einer Eiskugel mittels Eischaber darauf anrichten. Abschließend mit etwas Minze dekorieren.

### Zutaten

#### Parfait

3 Eier  
30 g Zucker  
100 g Kuvertüre, Zartbitter  
250 ml Sahne  
1 Lebkuchen  
1 TL Honigkuchen-Gewürz

#### Gewürzorange

5 Orangen  
100 g  
10 g Speisestärke  
100 ml Weißwein  
0.5 TL Honigkuchen-Gewürz  
Minze zur Dekoration

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.10.2026.