



Lebkuchenparfait



It's a match!

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







Zubereitung

- Die Sahne steif schlagen. Eier trennen und anschließend auch das Eiweiß steif schlagen. Zuletzt das Eigelb in einer anderen Schüssel mit Zucker cremig rühren.
- 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.
- Die Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und über Nacht einfrieren.
- 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.
- Orangensaft und Honigkuchen-Gewürz hinzufügen. Aufkochen lassen und mit Speisestärke binden. Orangenfilets dazugeben und kaltstellen.
- Die Orangenfilets auf einem Teller drapieren und das Lebkuchenparfait in Form einer Eiskugel mittels Eisschaber 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

Gewürzorangen

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 16.05.2026.