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 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 19.05.2027.