



medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2021

# Lebkuchenparfait





# Lebkuchenparfait

**circa 6 Portionen**

## ZUTATEN

2 Elisenlebkuchen  
mittlerer Größe,  
lasiert oder ohne Guss  
(nicht schokoliert)

Saft und Schale einer  
unbehandelten Orange

4 Eigelb

ca. 50 g Puderzucker

1 Sahnesteif

250 ml frische Sahne  
Mark einer Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

Die Lebkuchen mitsamt Oblaten in kleine Stücke brechen und im Orangensaft zusammen mit der abgeriebenen Schale circa 15 Minuten einweichen. Mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren.

Die Eigelbe mit dem Vanillemark und dem Puderzucker schaumig schlagen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter den Eigelbschaum heben. Die Lebkuchenmasse ebenfalls unterheben.

Die Parfaitmasse in eine kleine, mit Backpapier ausgekleidete Kastenform oder in eine Silikonform geben und mindestens 10 Stunden einfrieren.

Das Parfait vor dem Servieren etwas antauen lassen und in Scheiben schneiden. Mit heißen Früchten oder Physalis anrichten.

