

# Lebkuchen-Parfait

Ein cremiges Lebkuchen Parfait mit einer herben Schokoladensoße für Weihnachten selber machen - Lebkuchenparfait Rezept.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Frischhaltefolie

### Lebkuchen-Parfait:

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

2 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Schlagsahne

1 TL Lebkuchengewürz

200 g kalte Schlagsahne

### Lebkuchen-Croûtons:

50 g Lebkuchen

### Schokoladensoße:

100 g Schlagsahne

100 g Zartbitterschokolade

1 EL Rum

## Wie bereite ich ein Lebkuchen-Parfait mit Schokoladensoße zu?:

### 1 Vorbereiten:

Kastenform möglichst glatt mit Frischhaltefolie auslegen. Marzipan in feine Würfel schneiden oder auf einer Haushaltsreibe raspeln.

### 2 Lebkuchen-Parfait zubereiten:

Eier und Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen dickcremig aufschlagen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Marzipan zufügen und unterrühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. 100 g Sahne und Lebkuchengewürz unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Parfait-Masse in die Kastenform füllen und über Nacht gefrieren.

### 3 Lebkuchen-Croûtons:

Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 **Schokoladensoße zubereiten:**  
Sahne aufkochen. Schokolade grob zerkleinern, in der Sahne schmelzen und mit Rum aromatisieren.
- 5 Parfait stürzen und Frischhaltefolie abziehen. Parfait in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Schokoladensoße und Lebkuchen-Croûtons anrichten.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Parfait nach Belieben mit Granatapfelkernen anrichten.
- Wenn Kinder mitessen, den Rum in der Schokoladensoße einfach weglassen.

