

Lebkuchen -Parfait



● Zutaten:

400 Gramm	Lebkuchen
2 Becher	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
100 Gramm	Rohmarzipan
1 bis 2 Kappen	Rum
100 Gramm	Mandelblättchen
1 Paket	Vanillepudding
1 Glas	Schattenmorellen oder Pflaumen
1 Stange	Zimt
evt. noch etwas mehr Sahne zum Ausgleichen	

● Zubereitung:

1. den Lebkuchen von den Oblaten befreien
2. in eine Schüssel fein zerbröseln
3. einen Becher Sahne dazugeben und die Brösel gut aufweichen
4. den 2. Becher Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unterheben
5. das Marzipan zerbröseln und zu der Masse geben
6. den Rum zuführen und alles zu einer glatten Masse verrühren
7. eine Metallaufform mit Mandelblättchen auslegen
8. die Lebkuchenmasse darüber geben und alles mindestens 2 Stunden gefrieren
9. währenddessen die Pflaumen oder die Kirschen erwärmen
10. die Stange Zimt dazu geben
11. den Vanillepudding mit etwas Fruchtsaft glattrühren
12. unter die Früchte geben und alles aufkochen lassen
13. die Früchte lauwarm zu dem Lebkuchen Parfait reichen