

Lebkuchenparfait mit Sauerkirschen

Zutaten: (4 Personen)

- 100 g Lebkuchen
- 60 ml Rotwein
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- ½ l süße Sahne
- 1TL Stärkemehl
- 250 g Sauerkirschen
- Zucker
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Lebkuchen klein schneiden und in Rotwein 2 Stunden einweichen. Eier mit Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen, dann im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit den eingeweichten Lebkuchen unter die Ei-Zucker-Masse rühren.

Die Parfaitmasse in eine Kastenform füllen und zugedeckt mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Stärkemehl mit kaltem Sauerkirschsafft glattrühren.

Die Sauerkirschen mit etwas Zucker aufkochen und mit dem Stärkemehl abbinden. Das Parfait vorsichtig aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und je 2 Scheiben auf gekühlten Tellern anrichten.

Das Parfait mit Sauerkirschen umlegen und den Tellerrand mit Kakaopulver bestäuben.