

Lebkuchen - Halbgefrorenes mit Glühweinschaum

Kategorien: Eis, Parfait, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Lebkuchen, Schokolade, ohne Oblaten
1		Ei(er)
6		Ei(er), davon das Eigelb
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Lebkuchengewürz
1/4	Ltr.	Schlagsahne
1/2	Ltr.	Wein (Glühwein, fertig gewürzt aus der Flasche Oder selbstgemacht)

Anleitung:

Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Ei, Eigelb und 50g Zucker zuerst im heißen, dann im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Dabei das Lebkuchengewürz zugeben. Die Lebkuchenstücke unterheben. Sahne mit weiteren 30 g Zucker steif schlagen. Die Sahne ebenfalls unter die Masse heben. In vier Portionsförmchen füllen und für mindestens 3 Stunden in das Eisfach stellen.

Vor dem Servieren wenige Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Um zu verhindern, dass das Eis beim Servieren auf dem Teller hin- und herrutscht, kann man Mandelblätter in der Pfanne leicht bräunen. Dann das Eis auf einigen Mandelblättern anrichten. Für den Glühweinschaum den Glühwein auf etwa 0,1 l einkochen lassen. Eigelb und 80g Zucker im heißen Wasserbad zusammen mit dem eingekochten Glühwein schaumig aufschlagen. Wenn der Glühweinschaum kalt serviert werden soll, muss er unter ständigem Rühren in einem kalten Wasserbad abgekühlt werden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.