

## Lebkuchen - Parfait 2

Kategorien: Weihnachten, Parfait, Eis

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
5		Min. kochen
16		Eigelb
3		Esl. Lebkuchengewürz
200	Gramm	Lebkuchen fein gerieben
100	ml	Marascino
100	ml	Pernod
1	Ltr.	Geschlagene Sahne

### Anleitung:

Wasser und Zucker auf 1/5 tel einkochen. Dann Eigelb schaumig schlagen dabei den heißen Zucker nach und nach zugeben und die Eigelb schaumig sschlagen, zum Schluß langsam kalt schlagen ,dann das Lebkuchengewürz, den geriebenen lebkuchen und Marascino zugeben. Zum Schluß die nicht zu fest geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Sofort in vorgekühlte mit Plastikfolie ausgekleidete Formen (Parfait, Königskuchenform) oder Portionsformen die zum Servieren geeignet sind, in diesem Fall keine Folie einlegen. Das Parfait mindestens 6 - 8 Tiefgefrieren Nach dem gefrieren die großen Parfaitstangen Strzen von der Plastikfolie befreien und in geriebenem Lebkuchen einhüllen und in scheiben schneiden. Mit karamelisierten Maronen und diversen Früchten anrichten. Vanillesauce.