

Nürnberger - Pfefferkuchen



0,5 L V-Milch
6 Eigelb
4 cl Rum
180g Honig
100g Vollmilchkuvertüre
1 Päckchen Lebkuchengewürz
6 Blatt Gelatine
600g geschlagene Sahne
200g Pfefferkuchen in Würfel geschnitten

Zubereitung :



Milch mit Eigelb, Honig zur Rose abziehen. Kuvertüre und eingeweichte Gelatine sowie Lebkuchengewürz und Rum zugeben und vermischen. Nun die geschlagene Sahne, zum Schluß die in Würfel geschnittenen Pfefferkuchen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Bezente.de