



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Lebkuchenparfait**

250 g altbackene Eisenlebkuchen  
2 El brauner Rum  
4 Eigelb  
150 g Zucker  
500 ml Schlagsahne  
½ TI Lebkuchengewürz

Die Lebkuchen auf einer Reibe bis zur Oblate fein abreiben, mit Rum in einer Schüssel mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Eigelb mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen. Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, etwa 3 Minuten sirupartig einkochen und dann 1 Minute abkühlen lassen. Unter Rühren in einem dünnen Strahl dem Eigelb untermischen. Die Masse etwa 7-8 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen, bis sie cremig-dick wird.

Die Sahne mit den Quirlen des Handrührers nicht ganz steif schlagen. Eingeweichte Lebkuchen, Pfefferkuchengewürz und Sahne zur Eimasse geben und mit einem Gummispatel unterheben. Parfaitmasse in eine Form (1 l Inhalt) geben und 5 Stunden im Gefrierfach durchfrieren lassen.

Lebkuchenparfait nach: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/45223-rzpt-lebkuchenparfait-mit-rotweinsauce>

### **Rotweinjus**

1 EL Honig  
0,75L Rotwein  
100ml Orangensaft  
1 Vanilleschote  
1/2 Orange  
1/2 Zitrone  
2 Nelken  
1 Zimtstange  
gfs. 2 TI Speisestärke

100g Zucker mit dem Honig und etwas Wasser karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen. Nun etwas Orangen- und Zitronenabrieb, die Zimtstange und die Nelken zugeben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Topf geben, den Orangensaft zugeben und die Sauce einkochen lassen. Sollte die Konsistenz der Sauce noch zu flüssig sein, kann diese mit in etwas Wasser aufgelöster Speisestärke gebunden werden. Erkalten lassen.

Rotweinjus nach: <https://www.highfoodality.de/best-of-2011/lebkuchenparfait-mit-rotweinsauce/>

### **Weinempfehlung**

Vinsanto 2013, Santo Wines