

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Geeistes Hexenhäuschen mit einer Himbeer Balsamico Sauce

Gattung: Backen, Dessert, Feste, Menu, Nachtsch, Parfait, Weihnachten

---

### Schokoladen-Lebkuchen-Parfa

3	it:	1	geh. TL Lebkuchengewürz
	Eier	200 g	Milkschokolade
1	Msp. Salz	300 g	Sahne
2	Essl. Puderzucker		

### Himbeer-Balsamico-Sauce:

50 g	Himbeeren	2 Essl. Balsamico
1	Essl. Honig	

### Hippenblätter:

40 g	Marzipanrohmasse	2 Essl. Sahne
1	Essl. Mehl	1 Eiweiss

### Dekoration

etwas Puderzucker	- Physalis,
frische Minze	Himbeeren, eine Feige)
Früchte (zum Beispiel 4)	

---

Als weihnachtliches Dessert. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 EL Puderzucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Die Milkschokolade in einen Topf geben, diesen in einen größeren Topf mit heißem - nicht kochendem - Wasser stellen und die Schokolade auflösen. Die Eigelbe in einen Topf geben und bei geringer Hitze mit 1 EL Puderzucker und dem Lebkuchengewürz mit dem Schneebesen aufschlagen. Nach zwei Minuten den Topf vom Herd nehmen, in eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen und eine weitere Minute cremig aufschlagen. Die flüssige Schokolade in die Eigelbmasse geben, dann den steifen Eischnee darunter heben und zum Schluss die steife Sahne. Alles in eine Kastenform geben und - abgedeckt mit Folie - über Nacht ins Gefrierfach stellen. Die Hippenblätter dienen als Dächer für die Hexenhäuschen. Dafür das Marzipan mit Mehl, Eiweiß und Sahne verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je eine Schablone aus Pappe in der Form eines Rechtecks (ca. 7 x 10 cm) und eines etwa gleich hohen Tannenbäumchens schneiden. In diese Schablonen den Teig streichen für 8 Rechtecke und 4 Tannenbäumchen. 5 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen. Für die Himbeer Balsamico-Sauce den Honig in einem Topf erhitzen, die Himbeeren und den Balsamico dazu geben, drei Minuten erhitzen und dann kurz mit dem Zauberstab aufmixen. Danach durch ein Sieb streichen. Anrichten: Je Portion einen großen Teller mit etwas Puderzucker bestreuen (durch ein Teesieb), die Tellermitte freilassen. In die Mitte eine Spirale von der Sauce gießen. Aus dem Parfait Dreiecke schneiden. Je ein Dreieck aufrecht auf die Spirale setzen. Seitlich die Hippenblätter anlehnen, dahinter ein Tannenbäumchen. Mit Früchten, Beeren und Minze