

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchenaufauf mit Punsch Sabayon

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtisch, Backen, Lebkuchen, Süßspeisen, Weihnachten

4	Kipferln	Zucker nach Geschmack
3	Essl. gemischte kandierte Früchte	Zimt (gemahlen)
1	geh. TL Lebkuchengewürz	Rumpflaumen
1	Pack. Vanillezucker	Staubzucker zum Bestreuen
1	Essl. Honig	Butter für die Form
50 g	Lebkuchenbrösel	Brösel für die Form

für die Royale

125 ml	Milch	1	Eidotter
2	Eier		

Punsch-Sabayon

2	Eier	4	Rum
1	Prise Grand Marnier	75 ml	Rotwein
3	Essl. Zucker	1	Msp. Punschgewürz

Die Kipferln klein würfelig schneiden. Kandierte Früchte klein hacken und mit den Kipferl vermischen. Mit Vanillezucker, Honig, Lebkuchengewürz und etwas Zimt würzen.

Für die Royale Milch Eier und Eidotter verrühren und zwei Drittel davon über die Kipferlmasse gießen. Einige Minuten einziehen lassen, dann Lebkuchenbrösel unterrühren. Kleine Auflaufformchen mit Butter ausstreichen, mit Brösel ausstreuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die eingeweichte Kipferlmasse einfüllen, mit dem restlichen Drittel der Royale übergießen. Im Wasserbad etwa 25 bis 30 Minuten garen. Vorsichtig aus der Form stürzen und mit Rumpflaumen garnieren.

Punsch Sabayon:

Alle Zutaten in einem absolut sauberen, fettfreien Metallkessel geben, mit dem Schneebesen über Wasserdampf schaumig aufschlagen.