

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchencreme auf Hagebutten Apfelkompott

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Apfelsaft, Dessert, Lebkuchen, Obst, Weihnachten

FÜR DIE CREME

2	Eigelb	2	kleine Oder einen großen Lebkuchen
1/4 Liter	Frischmilch	60 ml	Sahne
2	Essl. Zucker	4	Blätter Gelatine
1/2	Vanilleschote; das Mark		Melisse
2	Msp. Lebkuchengewürz		

FÜR DAS KOMPOTT

1	Roter Apfel	60 ml Apfelsaft
1	Essl. Hagebuttenkonfitüre	

Vorbereitung:

Apfel ausstechen, halbieren und in Spalten schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Milch zum Kochen bringen, Vanillemark zugeben, beiseite stellen.

Zubereitung:

Eigelb und Zucker gut verschlagen, Lebkuchengewürz zugeben, vermengen und die heiße Milch langsam unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, unter die Ei-Milchmasse geben, alles kalt rühren. Die aufgeschlagene Sahne und die Lebkuchenwürfel unter die Masse heben, alles in eine Form oder Glasschälchen abfüllen und sofort in den Kühlschrank stellen.

Apfelsaft erhitzen, die Apfelspalten zugeben, kurz auf den Biss garen. Die Hagebuttenkonfitüre einrühren, die Apfelspalten leicht durchziehen und abkühlen lassen.

Anrichten:

Die Creme aus der Form stürzen, nach Belieben ganz lassen oder aufschneiden. Kompott auf Tellern verteilen, Creme darauf setzen und mit Melisse ausgarnieren.