

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchencreme mit Weinschaum

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Alkohol, Nachspeise, Obst, Weihnachten

2	Eigelb	2	kleine Lebkuchen
500 ml	Frischmilch	80 ml	Sahne
2	Essl. Zucker	5	Blätter Gelatine
1/2	Vanilleschote; das Mark	4	Zweige Melisse
2	Msp. Lebkuchengewürz		

FÜR GARNITUR

4	Orangen	4	kleine Lebkuchen
---	---------	---	------------------

FÜR WEINSCHAUM

2	Eigelb	125 ml	Weißwein
3	Essl. Zucker		

Vorbereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Orangen abreiben, dann schälen, filetieren und kalt stellen.

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, Vanillemark zugeben, beiseite stellen. 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 und in eine Form oder Glasschälchen abfüllen. Sofort in den Kühlschrank stellen. Drei bis vier Stunden, am besten über Nacht kühlen. Über Wasserbad Eigelb mit Zucker und Orangenschale verrühren und den Wein nach und nach unterschlagen, bis ein standfester Schaum entstanden ist. Danach vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

Anrichten:

Die Creme aus der Form stürzen, ganz lassen oder aufschneiden. Mittig auf Teller setzen, mit kaltem Weinschaum überziehen. Mit Orangenfilets und Lebkuchenecken ausgarnieren.