liaundliam.ch
facebook.com/liaundliam
pinterest.com/liaundliam
twitter.com/liaundliam

Lebkuchenparfait mit Kakikompott und Karamellgitter Rezept - Last Minute Weihnachtsidee

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
4 Stunden	25 Minuten	Mittel	8 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Für das Lebkuchenparfait:

Menge	Bezeichnung
2 Stück	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 EL	Honig
1 EL	Lebkuchengewürz
50 g	Zucker
2 Stück	Eigelb
2 dl	Rahm
3 EL	Wasser
1 TL	Zitronensaft

Für das Kakikompott:

Menge	Bezeichnung
Ca. 100 g	Rohrzucker
2-3 Stück	Reife Kaki
Wenig	Wasser, je nach Härte der Früchte

Zubereitung des Lebkuchenparfaits:

1. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen. Rahm zur Seite stellen.
2. Salz, Honig, Lebkuchengewürz und Zucker zum Eiweiss hinzugeben und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht.
3. Dann die Eigelbe daruntermischen und den Rahm vorsichtig darunterziehen.
4. Jetzt nur noch die Masse in 8 Förmchen (ich habe Silikon-Muffinförmchen verwendet) und ab in den Tiefkühler für etwa 3-4 Stunden.

Zubereitung des Kakikompotts:

1. Kaki waschen und kleinschneiden.
2. Wenig Wasser mit dem Zucker aufkochen und die Kaki beigeben. Dann ca. 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Falls die Kaki nicht genug zerfallen, könnt ihr mit einem Pürierstab noch etwas nachhelfen.

Für das Kakikompott:

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Lebkuchen
6 EL	Zucker

Zubereitung der Karamellgitter:

1. Wasser und Zucker in einer beschichteten Pfanne aufkochen und ganz, ganz wichtig: immer rühren! Sonst verbrennt der Zucker ziemlich schnell.
2. Sobald die Masse bräunlich wird, die Pfanne vom Herd nehmen. Dann mit einem Teelöffel voll Karamellmasse über einem Backtrennpapier Gitter formen. Natürlich könnt ihr alle Formen zaubern! Sobald die Karamelldeko vollständig ausgekühlt ist, lässt sie sich wunderbar vom Backtrennpapier lösen.

Anrichten des Lebkuchenparfaits mit Kakikompott und Karamellgitter

1. Kakikompott auf dem Teller verteilen.
2. Die Förmchen mit dem Parfait kurz in heisses Wasser stellen und mittig auf das Kompott stürzen. Wichtig ist, dass ihr das Parfait erst kurz vor Verzehr aus dem Tiefkühler nehmt. Da es sich bei einem Parfait nur um „Halbgefrorenes“ handelt, schmilzt es ziemlich schnell.
3. Karamelldeko schön auf dem Parfait arrangieren.
4. Lebkuchen mit der Röstiraffel darüberraffeln.
5. Die zufriedenen Blicke der Gäste geniessen und Dessert geniessen!

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
245 kcal	11 g	34 g	3 g