

Lebkuchen-Krokantparfait mit Schokostückchen

Für die Lebkuchenbrösel

40 g Lebkuchenbrösel

1 TL Butter

1 TL Zucker

Für das Mandelkrokant

2 EL Zucker

3 EL Mandelblättchen

sowie

mindestens 50 g Ihrer
Lieblingsschokolade

Für die Parfaitmasse

2 Eier

1 Eigelb

50 g Zucker

Mark von 1/2 Vanilleschote

1 Messerspitze Lebkuchengewürz

1 Messerspitze Zimt

300 ml Obers

Dieses Rezept entstand aus purem Egoismus! Ich konnte mich einfach nicht entscheiden, ob ich nun ein Lebkuchenparfait oder ein Krokantparfait als Dessert am Weihnachtsabend servieren soll. Nach reiflicher Überlegung beschloss ich, beides zu kombinieren und mischte kurzerhand noch Stückchen meiner Lieblingsschokolade darunter - entstanden ist ein herrliches Parfait - locker und luftig mit herrlich knackiger Einlage.

Lebkuchenbrösel in Butter mit dem Zucker goldbraun und knusprig rösten.

2 EL Zucker in einem Topf langsam goldbraun karamellisieren, Mandeln kurz unterrühren und auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen. Dann in kleine Stücke hacken, ebenfalls die Schokolade in Stückchen hacken.

Obers steif schlagen und kühl stellen. Eine große lange Form mit Klarsichtfolie ausgekleidet oder kleine Förmchen tiefkühlen.

Eier und Eigelb über Wasserdampf mit dem Zucker und der Vanille dick schaumig aufschlagen. In Eiswasser oder sehr kaltem Wasser kalt schlagen. Zimt, Lebkuchengewürz sowie je 50 g von den Bröseln, dem Krokant und der Schokolade unterheben. Anschließend auch das Obers vorsichtig unter die Masse heben. In die vorgekühlten Formen füllen und für mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

Parfait im Kühlschrank einige Minuten antauen lassen, dann aus der Form stürzen, Klarsichtfolie entfernen, in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten oder Sie servieren das Parfait in kleinen Schalen.

Zur Dekoration mit Puderzucker und etwas Zimt bestreuen und mit beliebigen Früchten (wie Physalis, Orangen, Ribiseln...) sowie Schokosternen (Stern-Ausstecher in sehr heißes Wasser tauchen und aus Schokoladetäfelchen ausstechen) dekoriert servieren. Sollten noch geröstete Brösel oder Krokant übrig sein, können Sie das Parfait natürlich auch damit bestreuen.