

Lebkuchen-Joghurt-Parfait mit Zimt-Kirschsauce

Zeit: 35 Minuten

Gefrierdauer: mind. 1 Tag

Zutaten für 4 Personen:

Für das Parfait:

- 200 g Eisenlebkuchen
- 3 Eier
- 4 cl Portwein, rot
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Messerspitze Speisestärke
- 150 g Zucker
- 300 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art
- Parfaitform (1 Liter Inhalt)

Für die Sauce:

- 1 Glas Schattenmorellen (etwa 700 ml)
- 1 TL Speisestärke
- 1 Zimtstange (5 cm)
- 1 Sternanis
- 1 unbehandelte Orange

Zubereitung

1. Die Parfaitform mit kaltem Wasser ausspülen und in den Tiefkühler stellen.

Lebkuchen im Mixer oder in der Küchenmaschine fein zerbröseln. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelbe mit Portwein, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Speisestärke im heißen Wasserbad dickschaumig mit einem Schneebesen aufschlagen. Anschließend im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis es in etwa Zimmertemperatur erreicht hat. Eiweiß ebenfalls dickschaumig aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Zu einem stabilen Schnee weiterschlagen.

2. Joghurt, Lebkuchen und Eigelbmasse verrühren. Den Eischnee daraufsetzen und mit einem Schneebesen unterheben. Die Masse in die vorgekühlte Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 24 Stunden einfrieren.

3. Schattenmorellen durch ein Sieb abgießen, dabei den Saft in einem kleinen Topf auffangen. 2 EL Saft abnehmen, mit der Stärke verrühren und den restlichen Saft mit Zimtstange, Sternanis und Orangeschale (5cm) 5 Minuten kochen lassen. Stärke unterrühren, einmal aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen und Schattenmorellen zugeben.

4. Die Parfaitform in kaltes Wasser stellen und dann auf einen ebenen Untergrund stürzen. Das Parfait in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, mit Sauce umgießen und servieren.

Tipp: Anstelle der Parfaitform kann auch eine längliche Plastikbox verwendet werden.