



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

150 g Lebkuchen  
3 Stk. Eidotter  
1 Stk. Ei  
50 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
Rum (38 %)  
400 ml Schlagobers  
400 g Marillen  
125 ml Wasser  
40 g Zucker  
Zimtrinden

#### Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Marillen können auch Äpfel für das Kompott verwendet werden.:

#### Edith Handl-Herzog

Seminarbäuerin aus Pinzgau

#### Quellen:

- Edith Handl-Herzog: *Privatrezept*

## Lebkuchenparfait mit Marillenkompott

### Zubereitung

#### Lebkuchenparfait:

- Zutaten: 150 g fein gewürfelte Lebkuchen, 3 Dotter, 1 Ei, 50g Zucker, 1 TL Vanillezucker, Rum nach Geschmack, 400 ml kalter Schlagobers
- Dotter, Ei, Zucker und Vanillezucker über Dampf zu einer cremigen Masse aufschlagen, dann kalt rühren.
- Das steifgeschlagene Obers, den Rum und die Lebkuchenwürfel unterheben.
- Eine Kastenform befeuchten und mit Frischhaltefolie auskleiden. Masse einfüllen und mindestens 12 h durchkühlen lassen.

#### Marillenkompott:

- Zutaten: 400g Marillenhälften, tiefgekühlt, 1/8 l Wasser, 40g Zucker, Zimtstange
- Das Wasser mit Zucker und Zimt aufkochen.
- Marillen einlegen, kurz dünsten, Deckel aufsetzen, Topf vom Herd ziehen und gar ziehen lassen.
- Das Parfait mit Hilfe der Folie aus der Form nehmen und in Scheiben geschnitten mit dem Marillenkompott schön anrichten.