



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

Lebkuchenparfait mit Marillenkompott



Foto: Edith Handl-Herzog - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Lebkuchenparfait:

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

Marillenkompott:

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

Quellen:



Edith Handl-Herzog: *Privatrezept*

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

