



## LEBKUCHENPARFAIT

### Zutaten:

25 dag Lebkuchen, 20 dag Edelbitterschokolade,  
 $\frac{1}{2}$  l Schlagobers, 6 Blatt Gelatine,  
Saft 1 Orange, 4 EL Rum, 2 Msp. Zimt

### Zubereitung:

- Lebkuchen fein reiben, einen Teil für Garnitur sparen
- mit Orangensaft und Rum vermengen
- Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen
- Schlagobers steif schlagen
- Gelatine einweichen, erhitzen, zu einem Teil des Obers einrühren
- alle Zutaten gut einmengen
- Rehrückenform mit Folie auslegen, Masse einfüllen und mind. 6 Stunden kühl stellen
- Parfait stürzen, in Scheiben schneiden, mit Preiselbeeren, Schokospänen und Lebkuchenbrösel anrichten

