

Lebkuchen-Creme

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

150 g	ungefüllter Lebkuchen
1dl	Apfelsaft
150 g	Rahmjoghurt
1 TL	Lebkuchengewürz
1TL	Vanillezucker
1,5 EL	Puderzucker
2 dl	Vollrahm
2	Passionsfrüchte
1 ½ TL	Puderzucker



Zubereitung:

Den Lebkuchen in kleine Stückchen schneiden. ¼ leicht rösten und für die Verzierung beiseitelegen.

3/4 der Lebkuchenstückli in eine Schüssel geben, den Apfelsaft darüber giessen, ca.30 Min. einweichen.

Joghurt, Puderzucker, Lebkuchengewürz und Vanillezucker daruntermischen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Rahm steif schlagen, darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit einer gezackten Tülle füllen, in Gläser spritzen, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren Passionsfruchtfleisch mit Puderzucker mischen auf der Creme verteilen, mit beiseite gestellten Lebkuchenwürfeli verzieren.