

## Festliches Lebkuchenparfait - einfach

4 Portionen

### Zutaten:

3 Eigelb

25g Zucker

100g Früchtelebkuchen, in kleine  
Stückchen geschnitten

1 TL Lebkuchengewürz

250 ml Schlagobers



### Zubereitung:

- Dotter und Zucker sehr schaumig rühren
- Mit Lebkuchenstückchen und Lebkuchengewürz vermengen
- Schlagobers steif schlagen und unter die Eimasse heben
- Sofort in mit Klarsichtfolie ausgelegte Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und über mindestens 5 Stunden oder noch besser über Nacht einfrieren
- Aus der Form nehmen und in Stücke schneiden

### TIPP:

Ich verwende eine Silicon Muffin-Form – ein Auslegen der Form mit Klarsichtfolie ist dann nicht nötig und das Parfait lässt sich wunderbar aus den Formen herausdrücken.

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!