



Hier und heute

Lebkuchen-Schokoladendessert

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man mit Lebkuchen im Handumdrehen ein festliches Dessert für die Weihnachtstage herstellen kann.

Rezept

Lebkuchen-Schokoladendessert

von Matthias Ludwigs, für 6 Gläser à circa 200-300 ml

Getränkter Lebkuchen

Zutaten

- 6 Stück Lebkuchen, gewürfelt (circa 300-350 g)
- 60 ml starker Espresso (alternativ Kaffee oder koffeinfreier Kaffee)
- 0-10 g Zucker (je nach Süße der Lebkuchen)
- Alkohol nach Wunsch (z.B. Orangenlikör, Rum, Whisky o.ä.) oder keinen Alkohol

Zubereitung

Die Lebkuchenwürfel auf die Dessertgläser verteilen. Espresso mit Zucker und nach Wunsch mit Alkohol abschmecken und die Lebkuchenwürfel damit tränken.

Schokoladencreme

Zutaten

- 80 ml Milch
- 200 g Schokoladen-Weihnachtsmann oder andere Schokolade
- 180 g Sahne, cremig/halbsteif aufgeschlagen

Tipp: Je 10 g Schokolade nimmt man 4 ml Milch, und 9 g Sahne

Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen. Die Milch aufkochen, von der Hitze nehmen und die Schokoladenstücke zugeben. Eine Minute stehen lassen und dann mit einem Schneebesen verrühren. Ein Drittel der Sahne unterrühren, die warme Masse in die Schüssel mit der Sahne geben und mit einem Teigschaber unterheben. Die Schokoladencreme mit einer Kelle, großen Löffel oder Messbecher auf die Gläser mit den getränkten Lebkuchen-Stücken verteilen und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, besser über Nacht.

Tipp

Vor dem Servieren die Oberfläche mit Kakao bepudern und/oder mit Lebkuchenstücken oder zerbröselten Spekulatiusstücken garnieren.