

# Lebkuchen-Brownie mit Vanille-Kumquats und Portwein-Sabayon

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/05/lebkuchen-brownie-mit-vanille-kumquats-und-portwein-sabayon/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/05/lebkuchen-brownie-mit-vanille-kumquats-und-portwein-sabayon/)

Zutaten für 4 Personen

## Für den Lebkuchen-Brownie:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 2 EL Vanillezucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 75 g Crème fraîche
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g grob gehackte Haselnüsse

## Für die Vanille-Kumquats:

- 200 g Kumquats
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 150 ml Weißwein

## Für die Portwein-Sabayon:

- 3 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 50 ml weißer Portwein

## Zum Anrichten:

- Minze
- Puderzucker

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

**Für den Lebkuchen-Brownie** die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen.

Eier mit Vanillezucker, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten cremig-schaumig schlagen. Dann Crème fraîche und flüssige Schokoladenbutter unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Haselnüssen unterheben.

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen.

**Die Kumquats** waschen und in Scheiben schneiden, große Kerne dabei entfernen. Kumquatscheiben in kochendem Wasser 2x blanchieren, abgießen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Kumquats, Vanillemark und ausgekrazte Schote zugeben, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 5 - 8 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und das Kompott abkühlen lassen.

**Für die Portwein-Sabayon** Eigelbe mit Zucker und Portwein in eine Schüssel geben und verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch 1 - 2 Minuten weiter schlagen.

**Zum Anrichten** die Brownies in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanille-Kumquats auf den Browniewürfeln verteilen und mit dem Sud tränken. Zuletzt die Sabayon darauf verteilen und mit Minzspitzen garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 6.12.2014

Prominenter Gast: Ingolf Lück