

Lebkuchen mit Punsch-Eis & eingelegten Pflaumen

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-lebkuchen-mit-punsch-eis-eingelegten-pflaumen/

Zutaten für 4 Personen:

Für den Lebkuchen:

- 1 Paket gehackte Nüsse
- 1/2 Tüte Rosinen
- 1 Glas Kirschen
- 1/2 Paket Honigkuchen
- 325 g Butter
- 325 g Zucker
- 325 g Eier
- 300 g Mehl
- 1/2 Paket Backpulver
- 100 g flüssige Kuvertüre
- Lebkuchen-Gewürz

Für die eingelegten Pflaumen:

- 5 Pflaumen
- 200 ml Rotwein
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 1/2 Orange, unbehandelt
- Speisestärke

Für das Punsch-Eis:

- 300 ml Portwein
- 200 ml Rotwein
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Eier
- Glühwein-Gewürz

Zum Anrichten:

- dunkle Kuvertüre
- Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lebkuchen:

Nüsse, Rosinen und Honigkuchen mit Kirschen und Kirschsafte 2 Stunden einlegen.

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Butter und Zucker langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach und dann Mehl und Backpulver einrühren. Die Schokolade schmelzen, etwas erkalten lassen, dann einrühren.

Zum Schluss das Lebkuchen-Gewürz und die eingelegten Zutaten hinzufügen. Die Masse im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Eingelegte Pflaumen:

Stärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren.

2 Streifen Schale der Orange herausschneiden.

Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Pflaumen geben.

Punsch-Eis:

Rotwein und Portwein auf 200 ml reduzieren

mit Vanille, Glühwein-Gewürz, Zucker und Eigelb zur Rose abziehen. Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen.

In die Eismaschine geben und gefrieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Lanz kocht! vom 25.11.2011