



NÜRNBERGER LEBKUCHEN G.G.A.

Bayerisch Creme



ZUTATEN:

4 Blatt Gelatine	1 EL Kakaopulver
2 Nürnberger Lebkuchen g.g.A.	¼ TL Lebkuchengewürz
500 ml Milch	5 Eigelb
1 Prise Salz	100 g Zucker
1 Vanilleschote	250 g Sahne

UNSER TIPP:

Dazu passen sehr gut marinierte Beeren oder Rumtopf.

Verfeinern lässt sich die Creme mit einem knusprigen Boden. Dafür vom Lebkuchen (ohne Schokoladenglasur) die Oblate abziehen und den Lebkuchen mit Mandeln und evtl. ein paar übrig gebliebenen Kipferln kurz in den Mixer geben. Anschließend im Backofen trocknen, abkühlen lassen und mit zimmerwarmer Butter verrühren, sodass die Masse gerade zusammen hält. Zwischen Backpapier dünn ausrollen, ausstechen und im Kühlschrank kalt werden lassen. Die gefrorene Creme darauf setzen und auftauen lassen.

ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Oblate vom Lebkuchen abziehen und den Teigling grob zerbröseln.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Milch mit Salz, Vanillemark, Kakao und Lebkuchengewürz unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Lebkuchenbrösel dazugeben und für 10 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abpassieren.

In einer Schüssel Eigelb mit Zucker mit dem Schneebesen verrühren und nach und nach die Lebkuchenmilch einrühren. Die Masse wieder in den Topf gießen und zur Rose abziehen, d. h. langsam unter ständigem Rühren auf 82 °C erhitzen. Um das Eigelb zu pasteurisieren, erwärmen wir weiter auf 85 °C und halten die Temperatur für 10 Sekunden. Danach in eine Schüssel gießen und die ausgedrückte Gelatine mit dem Schneebesen einrühren. Abgedeckt (im Kühlschrank) abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Sahne steif schlagen.

Wenn die Masse etwa 35 °C hat, die steife Sahne vorsichtig unterheben. Nun die Creme in Silikonformen füllen und frosten oder in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck