



NÜRNBERGER LEBKUCHEN G.G.A. *Lebkuchen-Scheiterhaufen*



ZUTATEN:

- 2 Croissants
- 6 Lebkuchen
- 80 g Haselnüsse, geröstet und zerstoßen
- 2 EL Rosinen, in Rum eingelegt
- 4–6 getrocknete Aprikosen, in Orangensaft oder Grand Marnier eingelegt
- 40 g Marzipan
- 2 EL Honig
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß

ZUBEREITUNG:

Die Oblaten von den Lebkuchen abziehen und die Lebkuchen und die Croissants würfeln. Haselnüsse, Rosinen und Aprikosen zugeben.

Milch, Sahne, Marzipan, Honig und Lebkuchengewürz aufkochen, abkühlen lassen auf etwa 50 °C und über die Lebkuchen-Croissant-Mischung gießen. Vorsichtig mit 2 Löffeln gut vermengen. Alle Eigelbe gut einarbeiten. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Kleine Förmchen zu zwei Dritteln mit der fertigen Lebkuchenmasse befüllen und in eine Raine mit kochendem Wasser stellen (die Förmchen sollten zu zwei Dritteln im Wasser stehen). Im vorgeheizten Backofen Umluft 220 °C für ca. 15–18 Minuten backen.



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