

Rezept

Lebkuchen-Eistörtchen

Ein Rezept von Lebkuchen-Eistörtchen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|--|
| 6 Backpflaumen | 2 EL kandierter Ingwer (in Sirup eingelegt) |
| 2 EL Zitronat (nach Belieben) | 2 Eigelb (M) |
| 1 Ei (M) | 60 g Zucker |
| 2 TL Lebkuchengewürz | 6 cl Amaretto |
| 500 g Sahne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Backpflaumen, Ingwer und eventuell Zitronat fein hacken, am einfachsten geht das in einem elektrischen Blitzhacker.

3. Die Eigelbe, das Ei und den Zucker in einer Metallschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann über dem heißen Wasserbad dickschaumig schlagen.

4. Die Schüssel vom Topf nehmen und die Schaummasse noch ca. 5 Min. weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

5. Das Lebkuchengewürz, die gehackten Trockenfrüchte und den Amaretto unterrühren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei immer wieder mal gut durchrühren.

6. Dann die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen locker unter die Schaummasse heben.

7. Die Eismasse in Espressotassen, kleine Gläser, Schüsselchen oder andere Förmchen füllen und mind. 4 Std. tiefkühlen.

8. Zum Servieren etwas heißes Wasser über die Unterseite der Gefäße laufen lassen. Mit einer Gabel in jedes Törtchen stechen und sie damit vorsichtig herausdrehen. Jedes Eistörtchen auf einen kleinen Teller setzen.