

Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen

Für 4 Personen

Lebkuchen:

1 Paket Nüsse, gehackt	0,5 Tüte Rosinen	1 Glas Kirschen
0,5 Paket Honigkuchen	325 g Butter	325 g Zucker
325 g Eier	300 g Mehl	0,5 Paket Backpulver
100 g Kuvertüre, flüssig	Lebkuchengewürz	

Eingelegte Pflaumen:

5 Pflaumen	200 ml Rotwein	200 g Zucker
1 Ei	2 Nelken	1 Stange Zimt
0,5 Orange, unbehandelt	Speisestärke	

Eis:

300 ml Portwein	200 ml Rotwein	50 g Zucker
50 g Butter	0,5 Schote Vanille	2 Eier

Glühweingewürz

Anrichten:

Kuvertüre, dunkel	Puderzucker
-------------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lebkuchen:

Die Nüsse, Rosinen und den Honigkuchen zusammen mit den Kirschen und dem Kirschsafte zwei Stunden einlegen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter und den Zucker langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Die Schokolade schmelzen und etwas erkalten lassen. Danach einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die eingelegten Zutaten hinzufügen. Die Masse im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Eingelegte Pflaumen:

Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Zwei Streifen Schale der Orange herausschneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Pflaumen geben.

Eis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Glühweingewürz, 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.

Nelson Müller am 25. November 2011