Lebkuchen-Knödel, Glühwein-Soße, Spekulatius-Crumble

Für zwei Personen

Für die Sauce:		
250 ml Rotwein	2-3 EL Glühwein-Gewürz	Agar Agar
Für die Klöße:		
300 g Lebkuchen ohne Schokolade	50 g Dörrpflaumen	50 g getrock. Aprikosen
1 Ei	150 ml Milch	
Für den Crumble:		
200 g Spekulatius	50 g Butter	Zucker, nach Geschmack
Für die Garnitur:		
1 Zitrone, Abrieb	1 getrock. Aprikose	

Für die Sauce:
Den Rotwein mit dem Gewürz einkochen. Dann bei niedriger Hitze Agar Agar hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren.
Für die Klöße:
Pflaumen und Aprikosen klein schneiden. Milch erwärmen. Lebkuchen grob zerkleinern und locker mit Pflaumen, Aprikosen, Ei und Milch verkneten.
Wasser zum Kochen bringen. Lebkuchen-Masse mit feuchten Händen zu Knödeln formen und im Wasser für fünf Minuten kochen. Wenn sie obenauf treiben, sind die Knödel fertig.
Für den Crumble:
Spekulatius und Plätzchen zerbröseln. Anschließend mit Butter und Zucker bei niedriger Hitze in einer Pfanne vermengen und rösten.
Die fertigen Knödel im Spekulatius-Crumble wälzen und mit Glühweinsauce servieren.
Für die Garnitur:
Aprikose klein schneiden. Knödel mit Aprikose und Zitronenabrieb garnieren.

Johann Lafer am 27. Dezember 2023