Lebkuchen-Trifle: Das Advents-Dessert



Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Ja, das hier ist nichts für die schlanke Linie. Aber man muss auch mal sündigen dürfen und die Weihnachtszeit ist dafür ja genau die richtige Zeit, oder nicht? Also verwöhnen wir Sie mal mit einem richtig üppigen Dessert, das sich übrigens auch gut als Abschluss zum Weihnachtsessen macht (schmeckt aber auch an allen anderen Tagen im Advent). Für die Fruchtnote sorgen Gewürzpflaumen, für den Biss die Lebkuchenstückchen. Jede Wette, nach dieser süßen Sünde fühlen Sie sich schon ganz weihnachtlich.

Zutaten — **Portionen: 4**

300 g	Frischkäse (oder Mascarpone)
8	Lebkuchen (mit Schoko- oder durchsichtiger Glasur)
1 Glas	Pflaumen
Etwas	gemahlener Ingwer, Zimt und eine Prise Nelken
2 EL	Milch und 1 Flasche pflanzliche Sahne zum Schlagen
80 g	Zucker
2 TL	Ahornsirup und eine Flasche Karamell-Dessertsoße
Je 4	Walnüsse und Sternanis für die Deko



Zubereitung: So wird's gemacht

- **Pflaumen** abgießen, etwas vom süßen Einlegewasser aus dem Glas auffangen.
- In einem Topf die **Pflaumen** erhitzen, Pflaumensud und 1 EL **Zucker** dazugeben, ein bisschen einreduzieren lassen. 1 TL **Zimt** und je eine Prise gemahlenen **Ingwer** und gemahlene **Nelken** dazugeben. **Pflaumen** abkühlen lassen.
- Den **Frischkäse** mit 50 Gramm **Zucker** in einer Schüssel mit dem Handmixer aufschlagen. **Milch**, **Ahornsirup**, 1 TL **Zimt**, 1 TL **gemahlener Ingwer** und eine kleine Prise **Nelken** (gemahlen) hinzugeben. Das Ganze so lange schlagen, bis es eine schön cremige Masse ergibt.
- Einen Schuss von der **pflanzlichen Sahne** dazugeben, nochmal kurz weiterschlagen.
- In einer separaten Schüssel die **restliche Sahne** mit dem **Rest Zucker** steif schlagen.
- Vier **hohe Dessertgläser** bereitstellen. **Lebkuchen** zerbröseln. **Walnüsse** von der Schale befreien und zerbrechen.
- Jetzt kann es mit dem Aufschichten losgehen. Als unterste Lage in jedes Glas eine Schicht zerbröselte **Lebkuchen** geben. Darauf ein paar **Gewürzpflaumen**, eine dicke Schicht von der **Frischkäsemasse** und eine dünne Schicht **Sahne** geben.
- Dann eine Schicht **Karamellsoße** einbauen. Wieder eine Schicht **Lebkuchen**, ein paar **Pflaumen**, **Frischkäsemasse** und **Sahne** auftürmen.
- Ein paar **Lebkuchenstücke** auf der Sahne drapieren, diese mit etwas **Karamellsoße** beträufeln und die **Walnüsse** und den **Sternanis** dekorativ obendrauf setzen.

Das Küchen-Lexikon

Was ist ein Trifle?

Trifle (gesprochen Treifel) kommt aus England und ist dort eine sehr beliebte Süßspeise aus mehreren Schichten.

Der traditionelle Trifle besteht aus Custard (eine Art Vanillepudding mit Eiern), Obst oder Marmelade (zum Beispiel Erdbeeren), Biskuitkuchen und Schlagsahne. Die Engländer mögen's auch beim Dessert hochprozentig: Der Biskuit wird im Allgemeinen noch üppig mit Alkohol getränkt (zum Beispiel mit Portwein, süßem Sherry, Madeira oder auch Weißwein).

Das Wort Trifle wird vom mittelenglischen Trufle abgeleitet, was so viel wie Kleinigkeit oder Nichtigkeit bedeutet. Das ist natürlich purer britischer Humor, Trifles sind alles andere als eine Kleinigkeit, wenn es um die Kalorien geht. Sie strotzen geradezu vor Fett und Zucker, schmecken deshalb aber auch so unheimlich lecker. Man kann die Aufschichtung in einzelnen Dessertgläsern vornehmen oder aber eine große Schüssel füllen, aus der sich dann alle bedienen.

Fotos: iStockphoto/Getty