



Weihnachtliches Brombeer-Lebkuchen-Dessert (7 Portionen)

Zutaten

- 300 g tiefgefrorene Brombeeren (7 schöne Beeren zum Dekorieren weglegen)
- 1 Packung mit 7 Oblaten-Lebkuchen
- 1 Packung Lebkuchenherzen ungefüllt
- 200 g Schlagsahne
- 1 Eßlöffel Erythrit oder Zucker
- 1 Packung Sahnesteif
- 1 Packung Finesse Vanille oder 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 150 g Lemon Curd
- 1 großer Becher Skyr pur (450 g)
- Saft einer halben Zitrone
- Chiliflocken und Zimt

Zubereitung

Die gefrorenen Brombeeren in ein Sieb geben und über einer Schüssel abtropfen lassen (dauert ca. 2 Stunden)

Die Oblaten-Lebkuchen und die Lebkuchenherzen (bis auf 14 Stück) klein zupfen oder schneiden. Die Hälfte davon in Gläser füllen.

Die Sahne mit der Vanille (aber ohne das Sahnesteif!) schlagen. Es soll cremig, aber nicht steif sein. Skyr, Lemon Curd und die Hälfte der halben, ausgepressten Zitrone zugeben und unterrühren, bis sich alles gut vermischt hat.

Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit offener Tülle geben und über die Lebkuchen verteilen.

Die abgetropften Brombeeren mit der anderen Hälfte des Zitronensafts, ein paar Chiliflocken, einem halber Teelöffel Zimt und dem Erythrit pürieren. Durch ein Sieb streichen und – falls vorhanden – in eine Portionierflasche geben. Man kann das Brombeerpürree aber auch mit dem Löffel verteilen.

Eine Schicht Brombeerpürree über die Skyrcreme geben. Nun wieder eine Schicht Lebkuchen darüber.

Den aufgefangenen Brombeersaft nun in die restliche Skyrcreme geben. Nun das Sahnesteif zugeben und alles nochmal gut mixen. Diese Creme sollte deutlich steifer sein. Die Creme über die zweite Lebkuchenschicht geben.

Das restliche Brombeerpürree verteilen.

7 Lebkuchenherzen im Mixer ganz fein zerkrümeln. Krümel über alle Cremes geben. Mit einem Lebkuchenherz und einer Brombeere dekorieren.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.