



Lebkuchen-Crumble



Lebkuchen-Crumble

Zutaten

Für 4 Personen

Quittenkompott

400 g	Quitten (ca. 2 große)
20 g	Butter
2 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft
100 ml	Apfelsaft
1 Prise	gemahlener Zimt

Lebkuchen-Crumble

150 g	Lebkuchenherzen
20 g	Butter
1 EL	brauner Zucker

Quarkcreme mit Honig

300 g	Speisequark (20 % Fett)
200 g	Sahne
3 EL	Honig
1 TL	Vanillepaste

Abrieb von ½ unbehandelter Zitrone

Zubereitung

1. Quittenkompott vorbereiten

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, bis der Flaum weg ist. Schälen, vierteln, das holzige Kerngehäuse großzügig herausschneiden. Dann in gleichmäßige Würfel von etwa 5 mm schneiden.

2. Quitten dünsten

Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazu und leicht karamellisieren lassen. Die Würfel einrühren, mit Zitronensaft und Apfelsaft ablöschen, Zimt dazugeben. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten zugedeckt weich dünsten, dann offen einkochen, bis die Würfel glasig sind und kaum noch Flüssigkeit übrig ist.

3. Lebkuchen-Crumble

Den Zuckerguss vor dem Zerbröseln abbrechen und die Lebkuchenherzen in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Butter in einer Pfanne schmelzen, braunen Zucker einrühren, die Brösel dazugeben. 4 bis 5 Minuten unter ständigem Rühren rösten, bis sie trocken sind.

Tipp:

Vor dem Zerbröseln ein paar größere Stücke der Lebkuchenherzen mit Zuckerguss beiseitelegen – die kommen zum Schluss als Dekoration ins Glas.

4. Creme rühren

Sahne steif schlagen. Quark mit Honig, Vanille und Zitronenabrieb glattrühren, dann die Sahne unterheben.

5. Aufrichten

Den Crumble auf die vier Gläser verteilen, ein bis zwei Esslöffel für das Topping zurückbehalten. Die Quarkcreme darauf spritzen, bis gut die Hälfte des Glases gefüllt ist, und kurz mit dem Löffelrücken glattstreichen. Als Nächstes die abgekühlten Quittenwürfel darauf verteilen.

Zuletzt als Dekoration eine Nocke Quarkcreme mittig aufsetzen, den restlichen Crumble darüberstreuen und ein Stück Lebkuchenherz aufrecht in die Creme stecken. Mindestens 30 Minuten kühl stellen, aber nicht länger als zwei Stunden – sonst weicht der Crumble durch.