

# musik liturgie

Adventskalender 2024

Sonntag, 1. Dezember

1. Advent

Zu Karl Kempters «Lebkuchenmesse» op. 24

**Betty Bossi**



## Lebkuchen-Soufflé

 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

 Backen: ca. 6 Min.

 vegetarisch

Portion: 185 kcal, F 7 g, Kh 24 g, E 6 g

### Zutaten

für 4 Personen

200 g tiefgekühlte **Beerenmischung**, angetaut

100 g **Lebkuchen**, grob gehackt

1 **Eigelb**

2 EL **Zucker**

2 Msp. **Lebkuchengewürz**

---

2 **Eiweisse**

1 Prise **Salz**

1 EL **Zucker**

### Und so wirds gemacht:

1. Von der Beerenmischung 4 schöne Himbeeren zum Verziern beiseite stellen. Restliche Beeren mit Lebkuchen mischen, in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
2. Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz rühren, bis die Masse hell ist.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Sorgfältig mit einem Gummischaber unter die Eimasse ziehen, Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10mm Ø) geben, spiralförmig auf Beeren spritzen, verzieren.

---

Form: für 4 Souffléförmchen von je ca. 1 3/4 dl, gefettet

Backen: ca. 6 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

---