



Nürnberger Lebkuchencreme

Zutaten (für 100 Portionen)		Menge
375467	Bayerische Creme OK	1,5 kg
	Wasser	3,3 l
	Sahne 30% Fett	3,75 l
	Nürnberger Lebkuchen	800 g
	Rum	300 ml
	Zartbitterschokolade	500 g
	Orangen frisch, geschält in Filets	1 kg

Zubereitung:

Bayerische Creme mit kaltem Wasser ca. 4 Minuten aufschlagen. Flüssige Sahne zugeben und weitere 2 Minuten weiterschlagen. Lebkuchen fein würfeln und mit Rum parfümieren. Zusammen mit der gehackten Zartbitterschokolade unter die Creme ziehen. Lebkuchencreme portionieren und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Mit Orangenfilets garniert servieren.

Nährwerte pro 110g

Energie	1038 kJ/ 248 Kcal
Eiweiß	3,4 g
Fett	16,4 g
Kohlenhydrate	20 g