



## LEBKUCHEN-HALBGEFRORENES MIT SCHOKOSAUCE UND KARAMELLNÜSSEN

*Für 4 Personen als Hauptmahlzeit:*

*Für das Halbgefrorene:*

160 g Cashewkerne  
80 g natives Kokosöl, geschmolzen  
50 ml Ahornsirup  
2 EL brauner Rum (alternativ: frisch gepresster Orangensaft)  
1 EL Zitronensaft  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
Abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Orange  
1 Prise Salz

*Für die Schokosauce:*

1 EL Kokosöl, geschmolzen  
1 EL Ahornsirup  
1 EL ungesüßter Kakao

*Für die Karamell-Nüsse:*

60 g Haselnüsse  
1 EL Kokosblütenzucker  
1 EL Ahornsirup

*Zeitaufwand:*

30 Minuten Zubereitung  
4 Stunden Wartezeit

**WELLCUISINE TIPP WEIHNACHTSPLANUNG:** Das Dessert kann komplett am Vortag vorbereitet werden. Wenn Du es am selben Tag zubereitest, solltest Du damit morgens starten, da Du Wartezeiten einplanen musst.

Die Cashewkerne für das Halbgefrorene entweder 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen oder 10 Minuten in Wasser kochen. Dann in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Zusammen mit den anderen Creme-Zutaten im Mixer 2–3 Minuten auf höchster Stufe fein pürieren.

Eine ca. 17 cm große Springform mit Backpapier auskleiden und die Mischung darin verteilen. Mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler geben.

Für die Schokosauce alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange verrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Wenn Du die Sauce nicht gleich weiterverwendest, wird sie wieder fest. In diesem Fall vor der Verwendung leicht erhitzen, bis sie wieder flüssig ist und dann leicht abkühlen lassen bevor Du sie über das Halbgefrorene gibst.

Die Haselnüsse im Ganzen in einer Pfanne trocken anrösten. Auf ein Küchentuch geben und soweit es geht die Haut abrubbeln. Die Nüsse grob hacken. Die Pfanne nochmals erhitzen und den Kokosblütenzucker und den Ahornsirup hinein geben, bis der Kokosblütenzucker schmilzt. Die Nüsse hinzufügen und unter Rühren kurz anbraten. Dabei aufpassen, dass nichts anbrennt. Die Nüsse auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Das Halbgefrorene kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, in 8 Kuchenstücke schneiden und pro Person zwei Stücke auf dem Teller übereinander schichten. Eine Gabel in die Schokosauce tauchen und die Sauce über das Halbgefrorene sprengeln. Mit den Karamellnüssen bestreuen und sofort servieren.