

Apfel - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Äpfel.etwas Zitronenschale
1/4	Teel.	Zimt, gemahlen.Prise Natur vanille
4		Eigelbe
80	Gramm	Akazienhonig
300	Gramm	Sahne

Anleitung:

Parfait: Äpfel waschen, grob raspeln, ohne Flüssigkeitszugabe weich dünsten und im Mixer pürrieren. Mit Zitronenschale, Zimt und Vanille kräftig abschmecken und erkalten lassen. Eigelbe leicht anschlagen, warmen Akazienhonig zugeben und weitere 10 Minuten aufschlagen. Die Sahne steif schlagen. Aufgeschlagene Ei-Masse mit erkaltetem Apfelmus verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Formen (z.B. Brotform, Tasse) mit Klarsichtfolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens einen halben Tag in der Tiefkühltruhe durchfrieren lassen.