

Mohn - Honig - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 6 Portionen

| | | |
|-----|-------|-----------------------------------|
| 300 | ml | Milch |
| 1 | | Vanilleschote(n) |
| 100 | Gramm | Mohn, grob gemahlen |
| 2 | Essl. | Honig |
| 3 | | Ei(er) (das Eigelb) |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 300 | ml | Crème double |
| 200 | Gramm | Schokolade (Schokoladentäfelchen) |

Anleitung:

Milch in einen kleinen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und in die Milch geben. Mit der Schote bei milder Hitze langsam aufkochen. Mohn und Honig dazugeben, gut umrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausnehmen. Eigelbe mit Zucker in einer hitzefesten Schüssel (am besten in einer Metallschüssel) schaumig schlagen. Dann in ein leicht siedendes Wasserbad stellen und weiterschlagen. Die Milchmischung dabei langsam dazugießen. So lange unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse dickcremig ist. Die Masse in eine andere, größere Schüssel gießen und abkühlen lassen. Creme double aufschlagen, in die abgekühlte Mohnmasse rühren und in eine kleine Kastenform füllen. Auch eine große Tupperware-Box bringt das Eis in die gewünschte rechteckige Form. Mindestens 4 Stunden tiefgefrieren. Vor dem Servieren das Parfait für mindestens zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann die Form kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und auf vorgekühlten Tellern verteilen. Mit der Schokoladengarnitur dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten