

## Sanddorn - Parfait - Eis

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 4 Portionen

### *SANDDORN MUS*

---

300	Gramm	Sanddornpueree; (*)
1 1/2	Essl.	Honig
1	Spur	Vanille

### *EIS*

---

2		Eigelb
3	Essl.	Honig
200	ml	Rahm
2		Eiweiss
1	Spur	Vollrohrzucker
75	Gramm	Haselnuesse; gehackt

### Anleitung:

Fuer den Sanddornmus, Sanddornpueree mit Honig und Vanille aufkochen und abgedeckt 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Abkuehlen lassen.

Eigelb und Honig schaumig ruehren. Ausgekuehltes Sanddornmus sorgfaeltig unterziehen. Rahm steif schlagen, ebenfalls sorgfaeltig unterziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen, sorgfaeltig unter die Masse ziehen.

In Foermchen fuellen und 3 bis 4 Stunden tiefkuehlen.

Zum Servieren, Foermchen kurz ins heisse Wasser tauchen und stuerzen. Haseknuesse roesten und heiss darueber streuen.

(\*) Sanddornpueree: die Fruechte kurz ins kalte Wasser tauchen, abtropfen lassen, eventuell noch vorhandene Stiele abschneiden, Beeren durch ein Sieb streichen. Fuer eine bessere Ausbeute koennen die kurz aufgekochten Beeren auch durch das Passevite getrieben werden.