

sister  
MAG



# REZEPT



REZEPTTITEL

## Einfaches Zimt-Parfait

AUS DEM FEATURE

KONTRIBUTOR

SISTERMAG  
N°22

Kristalle

Kochkarussell  
kochkarussell.com

## ZUTATEN

4 Eigelb

100 g Zucker

50 g Vanillezucker

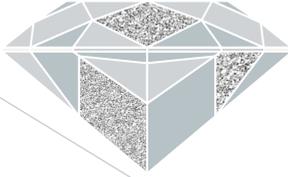
100 ml Apfelsaft

3 EL Zimt

400 g Sahne

## ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Apfelsaft in einer großen Metallschüssel vermischen.
2. Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen oder Handmixer über dem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Darauf achten, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht, da die Masse sonst gerinnt.
3. Creme in Eiswasser kalt schlagen. Zimt untermischen.
4. Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. So löst sich das Parfait später leicht aus der Form.
6. Masse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Form auf die Arbeitsfläche stoßen, damit Luftblasen entweichen. Für mindestens 12 Stunden kalt stellen.
7. Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler holen. Parfait aus der Form heben, Klarsichtfolie entfernen. Auf eine Platte stürzen und servieren.



sister  
MAG



# REZEPT



REZEPTTITEL

## Karamell-Parfait mit dicken Karamellstückchen und Meersalz

AUS DEM FEATURE

Kristalle

KONTRIBUTOR

Kochkarussell  
kochkarussell.com

SISTERMAG

N°22

## ZUTATEN

4 Eigelb

120 ml Karamellsauce

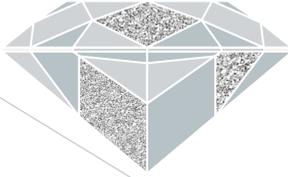
80 g Karamellbonbons (z.B.  
MuhMuhs)

1/4 TL Meersalz

400 g Sahne

## ZUBEREITUNG

1. Eigelb und Karamellsauce in einer großen Metallschüssel vermischen.
2. Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen oder Handmixer über dem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Darauf achten, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht, da die Masse sonst gerinnt.
3. Creme in Eiswasser kalt schlagen. Karamellbonbons hacken. Meersalz und Karamellbonbons untermischen.
4. Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. So löst sich das Parfait später leicht aus der Form.
6. Masse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Form auf die Arbeitsfläche stoßen, damit Luftblasen entweichen. Für mindestens 12 Stunden kalt stellen.
7. Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler holen. Parfait aus der Form heben, Klarsichtfolie entfernen. Auf eine Platte stürzen und servieren.



sister  
MAG



# REZEPT



REZEPTTITEL

## Mohn-Parfait mit Himbeersauce

AUS DEM FEATURE

Kristalle

KONTRIBUTOR

Kochkarussell  
kochkarussell.com

SISTERMAG  
N°22

## ZUTATEN

4 Eigelb

100 g Zucker

100 ml Apfelsaft

4 EL Mohn

Mark einer Vanilleschote

400 g Sahne

200 g Himbeeren, frisch oder TK

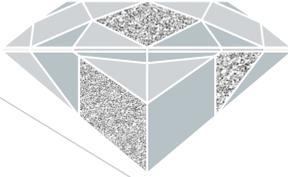
## ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Zucker und Apfelsaft in einer großen Metallschüssel vermischen.
2. Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen oder Handmixer über dem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, da die Masse sonst gerinnt.
3. Creme in Eiswasser kalt schlagen. Mohn und Mark der Vanilleschote untermischen.
4. Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen, damit sich das Parfait später leicht aus der Form löst.
6. Masse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Form auf die Arbeitsfläche stoßen, damit Luftblasen entweichen.
7. Für mindestens 12 Stunden kalt stellen.
8. Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler holen und antauen lassen.



#### FORTSETZUNG

9. Himbeeren in einen Topf geben und bei kleiner Flamme aufkochen lassen. Mit einem Löffel zerdrücken, nach Geschmack mit Zucker süßen.
10. Parfait aus der Form heben, Klarsichtfolie entfernen. Auf eine Platte stürzen und mit den Himbeeren servieren.



sister  
MAG



# REZEPT



REZEPTTITEL

## Schokoladen-Erdnuss-Parfait

AUS DEM FEATURE

Kristalle

KONTRIBUTOR

Kochkarussell  
kochkarussell.com

SISTERMAG  
N°22

## ZUTATEN

4 Eigelb

100 g Zucker

200 g dunkle Kuvertüre

60 g gesalzene Erdnüsse

400 g Sahne

## ZUBEREITUNG

1. Eigelb und Zucker in einer großen Metallschüssel vermischen.
2. Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen oder Handmixer über dem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Darauf achten, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht - Gerinnungsgefahr.
3. Creme in Eiswasser kalt schlagen.
4. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Unter die Creme heben und gut vermischen.
5. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdnüsse unterheben.
6. Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. So löst sich das Parfait später leicht aus der Form.
7. Masse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Form auf die Arbeitsfläche stoßen, damit Luftblasen entweichen.



#### FORTSETZUNG

8. Für mindestens 12 Stunden kalt stellen.
9. Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler holen. Parfait aus der Form heben,
10. Klarsichtfolie entfernen. Auf eine Platte stürzen und servieren.