

# Waldhonig-Parfait mit Himbeer-Soße

Eisdessert zu besonderen Anlässen

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Waldhonig-Parfait:

50 g Pumpernickel  
50 g gehackte Walnüsse  
250 ml Kondensmilch  
100 g Waldhonig  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
300 g Dr. Oetker Crème double  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Himbeer-Soße:

300 g tiefgekühlte Himbeeren  
etwa 4 EL Honig  
etwa 30 ml Himbeerlikör

## 1 Waldhonig-Parfait:

Pumpernickel fein zerbröseln und Walnüsse hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

2 Kondensmilch mit Honig, Vanillin-Zucker und Gustin bei mittlerer Hitze im Wasserbad mit einem Schneebesen in 3-4 Min. zu einer cremigen dicklichen Masse aufschlagen. Pumpernickel und Walnüsse unterheben. Die Creme etwas abkühlen lassen.

3 Crème double und Sahnesteif mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig schlagen und unter die abgekühlte Milch-Honig-Masse heben. Die Masse in Portionsförmchen füllen und im Gefrierschrank mind. 2 Std. gefrieren lassen.

## 4 Himbeer-Soße:

Himbeeren auftauen lassen, pürieren, durch ein Sieb passieren, mit Honig und Likör verrühren.

5 Das Parfait etwa 30 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, auf Teller stürzen und mit Himbeer-Soße umgießen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Nach Wunsch mit frischen Himbeeren und etwas Honig servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Kinder mitessen, sollte der Himbeerlikör durch Himbeersirup ersetzt werden.
- Wenn Sie keine Portionsförmchen haben, legen Sie eine Kastenform (25 x 11 cm) mit Frischhaltefolie aus und lassen das Parfait darin mind. 4 Std. gefrieren.

