

Walnuss-Krokant-Eis/Parfait mit Meringen und Bühler Zwetschgen

 happy-mahlzeit.com/2019/12/09/walnuss-krokant-eis-parfait-mit-meringen-und-buehler-zwetschgen/

Zutaten für 6 Personen

Für das Parfait:

- 250 g Zucker
- 250 g gehackte Walnüsse
- 60 ml Wasser
- 5 Eier
- 750 g Schlagsahne
- 5 EL Nuss-Schnaps

Für die Meringen:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 10 Tropfen frischer Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 2 TL Zimtpulver

Für die Zwetschgen:

- 500 g Zwetschgen
- ¼ l Spätburgunder Rotwein
- 4 cl Bühler Zwetschgenlikör
- 2 cl Bühler Zwetschgenbrand
- 2 – 3 TL Speisestärke
- etwas kaltes Wasser
- 3 – 4 EL Zucker

Zubereitung:

Walnuss-Krokant-Parfait:

125 g Zucker mit Wasser in einer großen Pfanne auflösen und erwärmen. Wenn der Zuckersirup kocht, die Nüsse zugeben und unter ständigem Rühren kandieren, bis sie goldfarben sind. Danach sofort auf einer gefettete Platte den Krokant auskühlen lassen.

Eier und den restlich Zucker in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen. Danach in kaltem Wasser kalt schlagen (kleiner Tipp: Ich mache das in meinen Edelstahltopfen, da passen die kleinen Töpfe in die Großen und das Wasserbad funktioniert!).

750 g Schlagsahne steif schlagen und der fein gehackte Walnusskrokant unter die Masse geben. Nun mit Nuss-Schnaps abschmecken und in ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes tiefes Backblech geben

und mindestens für 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren das Parfait aus der Form stürzen und große Sterne ausstechen.

Meringen:

Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Danach Zucker, Zimtpulver und Zitronensaft unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und kleine Meringen spritzen. Bei 160 °C 1 Stunde im Backofen backen.

Marinierte Bühler Zwetschgen:

Die Zwetschgen in Marinade einlegen, 1 - 2 Stunden marinieren und dann ca. 20 Minuten garen.

Rezept: Ursula Baßler & Beate Vollmayer

Quelle: SWR - Lecker aufs Land vom 22.12.2015