

Vanillekipferl-Parfait

Zutaten | 6 Portionen

200 g	Vanillekipferl (Kekse)
150 g	Zucker
50 ml	Wasser
4	Eigelbe
500 g	Schlagsahne
1 TL	Bourbon-Vanille-Aroma

Zubereitungszeit: 20 Min., Ruhezeit: mindestens 12 Stunden

Zubereitung:

- Die Vanillekipferl nicht zu klein zerbröseln.
- Zucker mit Wasser in einem Topf ca. 3 Minuten zu einem Sirup einkochen.
- Eigelbe in einer mittelgroßen Schüssel schaumig aufschlagen.
- Heißen Zuckersirup langsam in einem dünnem Strahl darunter ziehen.
- Diese Masse 8 Minuten dickcremig aufschlagen.
- Die Sahne in einer anderen Schüssel halb steif schlagen.
- Plätzchenbrösel, Vanillearoma und Sahne auf die Eiercreme geben und vorsichtig unterziehen.
- Die Parfaitmasse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (1 L Fassungsvermögen) oder in Silikon-Muffin-Förmchen geben.
- Über Nacht frosten.

Tipp:

Mit heißen Kirschen oder einem Spiegel aus Heidelbeersauce servieren.

Mit diesem Rezept lassen sich zu viel gebackene Kekse wunderbar verarbeiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 166 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
571 kcal	41,4 g	43,2 g	7,02 g	98,7 mg