

## Parfait

Mit Körnigem Frischkäse

Zutaten für 4 Personen

Für das Parfait:

- 2 Eigelb
- 60 g brauner Zucker
- 200 g Körniger Frischkäse
- 300 ml Schlagrahm
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Heidelbeeren (frisch oder TK) + einige zum Garnieren
- 2 cl Rum (optional)
- 1 reife Birne
- 60 g kandierter Ingwer
- gesüßte Cornflakes
- Pistazien nach Belieben
- frische Minze



Für das Karamell Popcorn:

- 50 g Popcorn (selbst gemacht oder ungesüßtes Fertig-Popcorn)
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 1 Prise Salz

## Die Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. | Gefrierzeit: 3-4 Std.

### Schritt 1

Sahne steif schlagen.

### Schritt 2

In einer Schüssel die zwei Eigelb mit dem braunen Zucker (und Rum) über einem

---

#### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)

[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

# Rezepte Molkerei Berchtesgadener Land



kochenden Wasserbad bei mittlerer Hitze so lange schlagen, bis ein dicklicher Schaum entsteht.

## Schritt 3

Körnigen Frischkäse, Puderzucker und Vanilleextrakt vermischen. Zucker-Ei-Masse hinzugeben und die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

## Schritt 4

Heidelbeeren unter die Parfait-Masse mischen.

## Schritt 5

Parfait-Masse in Förmchen füllen und 3-4 Stunden im Gefrierfach kühlen.

## Schritt 6

Währenddessen Zucker, Wasser und die Prise Salz in einen Topf geben und karamellisieren. Karamell über das Popcorn gießen, schnell mischen und abkühlen lassen.

## Schritt 7

Zum Anrichten Birne in dünne Scheiben schneiden und Cornflakes auf einen Teller geben. Parfait darauf platzieren und mit Birnenscheiben, Karamell-Popcorn, kandiertem Ingwer, Heidelbeeren, Pistazien und Minze dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

---

### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)

[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)