



# Erdbeerparfait mit Cointreau

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Köstlich in der Saison mit vollreifen Erdbeeren, immer wieder lecker!

## Zutaten

- ½ l Sahne
- 6 Eigelb
- 125 g Zucker
- 500 g vollreife Erdbeeren
- Etwas Zitronenabrieb
- Saft einer ganzen Zitrone
- 4 cl Cointreau

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Erdbeeren putzen, waschen und mit dem Küchenmixer pürieren.

### Schritt3

Den Zitronensaft dazu geben und durch ein Küchensieb streichen.

### Schritt4

(wg. der kleinen Kerne)

### Schritt5

Erdbeerparfait:

### **Schritt6**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen,

### **Schritt7**

gut ausgaren lassen. Den Zitronenabrieb und Cointreau dazu geben., etwas abkühlen lassen.

### **Schritt8**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben

### **Schritt9**

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform

### **Schritt10**

(vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) ev. auch in Portions-Förmchen oder Tassen abfüllen; 5 - 6 Stunden frieren

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Auf / an Erdbeerpüree und mit Cointreau marinierten frischen Erdbeeren anrichten, mit einem Minz-Blättchen garnieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, köstlich, leicht, ostern, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeerparfait-mit-cointreau/>