



# Heideblütenhonig Parfait mit Pistazien

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eisparfaits, die Krone der Eiscremeherstellung !

## Zutaten

- ½ l Sahne
- 100 g Heideblütenhonig
- 6 Eigelbe
- Mark 1 Vanillestange
- 125 g geschälte Pistazien
- Etwas Puderzucker zum karamellisieren der Pistazien.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Pistazien in Puderzucker und einem Stich Butter anrösten, auf Küchenkrepp geben und grob hacken.

### Schritt2

Der Ansatz

### Schritt3

Die Eigelbe und den Heideblütenhonig mit dem Mark der ausgekratzten Vanillestange auf einem Wasserbad intensiv heiß aufschlagen.

### Schritt4

(Die Eigelbe müssen gut ausgegart sein und die Masse voluminös aufgegangen sein) Etwas abkühlen lassen und die Pistazien dazu geben und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben,

### **Schritt5**

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform abfüllen.

### **Schritt6**

(vorher mit Klarsichtfolie auskleiden)

### **Schritt7**

Geht auch in Portions-Timbale oder Tassen. Wenigsten 5 - 6 Stunden ins Gefrierfach geben, am besten einen Tag vorher erledigen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Gern reiche ich dazu ein frisches Mandarinenkompott mit Cointreau.

### **Schritt10**

(Mandarinen Spalten in Butter und Honig schwenken, mit Cointreau parfümiert) oder Kirschen mit Kirschwasser.

### **Schritt11**

Dazu passen auch alle frischen, säuerlich kontrastierenden Früchte oder Fruchtpürees.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** parfait

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/heidebluetenhonig-parfait-mit-pistazien/>