



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 Fruchtpurees.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** parfait

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