

Sanddorn - Ingwer Parfait mit Honig und kandierten Haselnüssen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Regional, ausgefallen, norddeutsch, wie an der Küste

Zutaten

- 300 g Sanddorn Püree aus dem Reformhaus
- 3 El. Honig
- Mark 1 Vanillestange
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- Abrieb einer ½ Orange
- 3 Eigelb
- 3 dl geschlagene Sahne
- 2 Eiweiß, geschlagen
- 1 EL Vollrohrzucker
- 50 g Haselnüsse; gehackt
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Sanddorn Püree mit dem Vanillemark und einer Prise Salz erhitzen, aufkochen, den Ingwer und den Orangenabrieb dazu geben; etwas ausziehen lassen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Honig auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eier gut ausgegart sind.

Schritt4

Das heiÙe Sanddorn Püree dazu geben und noch einige Minuten weiter schlagen.

Schritt5

Danach auskühlen lassen und das geschlagene Eiweiß und die Sahne in zwei Schritten unterheben. In Förmchen oder Kaffee Tassen bzw. Pasteten - oder Kuchenformen für 4-5 Stunden einfrieren, besser am Vortag setzen.

Schritt6

Die kandierten Haselnüsse:

Schritt7

Die Nüsse unter ständigem Rühren und Schwenken mit dem Rohrzucker (Geht auch mit normalem Zucker) goldbraun rösten , abkühlen lassen, grob hacken. Über das Sanddorn - Ingwer Parfait

Schritt8

streuen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** ausgefallen, einfach, norddeutsch, regional, schnell, wie an der küste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sanddorn-ingwer-parfait-mit-honig-und-kandierten-haselnuessen/>