



# Schwarzwälder Kirschwasser Parfait mit Pfefferkirschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Auch außerhalb der Saison, einfach köstlich

## Zutaten

- 180 g TK-Sauerkirschen
- 100 ml Kirschsafte
- 2 El Zucker
- 50 ml Schwarzwälder Kirschwasser
- Mark 1 Vanilleschote
- 5 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 300 ml geschlagene Sahne
- Etwas frische Minze zum Garnieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

2 El Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Kirschsafte ablöschen. Sirup ähnlich einkochen, Kirschen dazu geben, kurz aufstoßen lassen.

### Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren, das Kirschwasser und etwas frisch gemahlene Pfeffer dazu geben.

#### **Schritt4**

Die Milch mit der Sahne, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen, von der Kochstelle nehmen. 30 min. ausziehen lassen, die Schote wieder entfernen, noch einmal erhitzen.

#### **Schritt5**

Die Eigelbe mit dem Handmixer aufschlagen und die heiße Milch dazu geben.

#### **Schritt6**

Auf einem heißen Wasserbad weiter rühren, bis die Masse cremig - dicklich anzieht.

#### **Schritt7**

Die pürierten Kirschen unterrühren, abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgeschlagene Pasteten Form (Ersatzweise Katen - Kuchenform) füllen. Mindestens 4 - 5 Stunden in den Tiefkühler stellen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Zeitig heraus nehmen, stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden und noch etwas antauen lassen.

#### **Schritt10**

Mit frischen, marinierten Kirschen, warmem Kirschkompott oder / und Kirschwasser Sahne mit zerbröckelter Borkenschokolade und einem Melisse Blättchen ergänzt servieren.

#### **Schritt11**

.

#### **Schritt12**

.

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** kirschwasser, pfefferkirschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-kirschwasser-parfait-mit-pfefferkirschen/>