



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/>