



# Vanillekipferl - Parfait auf Ananas - Mango Salat mit Minze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmelzend, köstlich - fruchtig

## Zutaten

- Für das Parfait:
  - 3 Eigelbe
  - Mark 1 Vanille Stange
  - 50 g Zucker
  - 1 Msp. Zimt
  - 250 ml Schlagsahne
  - 250 g Vanille Kipferl, grob gestoßen
  - 50 g geriebene Haselnüsse
- Für den Ananas - Mango Salat:
  - Frische Minze Blättchen zum garnieren
  - 250 g frische Ananas in Stücken geschnitten
  - 250 g Mango in Stücken geschnitten
  - 1 Spritzer Zitronensaft
  - 2 Cl Orangen Likör (Grand Marnier oder Cointreau)
  - Einige Granatapfelkerne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Parfait:

### Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillemark und 1 Msp. Zimt auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren. Etwas abkühlen lassen und in 2 Schritten die Schlagsahne

unter heben.

### **Schritt3**

Die Vanille Kipferl in einem Gefrierbeutel mit dem Rollholz grob zerbröseln, 2 El unter das Parfait heben..

### **Schritt4**

In Dariol - Förmchen, ersatzweise Kaffee Tassen geben und wenigstens 6 Stunden einfrieren.

### **Schritt5**

Danach ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und in den restlichen Kipferl - Bröseln, gemischt mit den geriebenen Haselnüssen, wälzen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Vor dem Anrichten zeitig aus dem Tiefkühler nehmen, etwas antauen lassen, denn nur so entwickelt jedes Parfait seinen unvergleichlichen Schmelz.

### **Schritt8**

Die mit Orangen Likör und etwas Zitronensaft marinierten Früchte drum herum anrichten und mit Granatapfelkernen und Minze Blättchen garniert zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eisparfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanillekipferl-parfait-auf-ananas-mango-salat-mit-minze/>