

Rezept

Honigparfait mit Lavendel

Ein Rezept von Honigparfait mit Lavendel, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Lavendelhonig	3-4 Lavendelblüten
4 Eigelbe (Größe M)	100 g Crème fraîche
300 g Sahne	Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionsförmchen (à 125 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Portionsförmchen aus Porzellan oder Edelstahl kalt ausspülen und ins Tiefkühlfach stellen.

2. Den Honig mit den Blütenrispen leicht erwärmen. Lavendel entfernen. Honig mit Eigelben in einem Schlagkessel glatt verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Crememasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren. 100 g Crème fraîche unterrühren.

3. Die Sahne steif schlagen und unter die Honigcreme ziehen. Parfaitmasse in die vorgekühlten Förmchen füllen. Vorsichtig mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 12 Std. (besser über Nacht) ins Tiefkühlfach stellen.

4. Vor dem Servieren das Parfait 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Folie abziehen, aus den Formen stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.