Rezept

Lavendel-Honig-Parfait

Ein Rezept von Lavendel-Honig-Parfait, am 25.04.2024

Zutaten

200 ml	Milch
1	gehäufter TL getrocknete Lavendelblüten
130 g	Lavendel- oder Blütenhonig
250 g	Sahne
4	frische Eigelb (Größe M, ohne Spuren von Eiweiß)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 FORM VON CA. 800 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Milch und 50 g Sahne in einen Topf gießen, Lavendelblüten einrühren und alles bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Inzwischen Eigelbe mit Honig mit den Quirlen des Handrührgeräts weiß-cremig aufschlagen.

2. Lavendelmilch durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Nach und nach unter die Eiercreme rühren. Alles in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze erhitzen, bis die Creme leicht andickt. Die Masse darf dabei auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Wird sie allerdings nicht ausreichend heiß, dickt sie nicht an. Also: Unter leichtem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis sie zu dampfen beginnt, bei dieser Temperatur halten und ständig rühren, bis sie schön cremig wird.

3. Die Creme vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel umgießen und mit dem Handrührgerät bei mittlerer Stufe gut 15 Min. lang luftig aufschlagen, bis sie abgekühlt ist. Anschließend für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Übrige Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Creme ziehen und alles in eine verschließbare Plastikform gießen. Im Gefrierfach mindestens 4 Std. gefrieren lassen. Zum Servieren leicht antauen lassen, aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Mandelkeksen servieren.