

Rezept

Parfait von gebrannten Mandeln

Ein Rezept von Parfait von gebrannten Mandeln, am 19.01.2025

Zutaten

130 g Zucker	100 g Mandeln
Mark von 1 Vanilleschote	200 ml Milch
2 Eigelb (M) (ohne Spuren von Eiweiß)	150 g Sahne
3 Msp. Zimtpulver	1 EL Amaretto (ital. Mandellikör, nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 70 g Zucker mit 4 EL Wasser kurz verrühren. Die Mandeln darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 5 Min. rösten, bis das Wasser verkocht ist. Unter sorgfältigem Rühren weiterrösten, bis der Zucker braun karamellisiert ist und sich glänzend um die Mandeln gelegt hat. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und abkühlen lassen. Anschließend mit einem schweren Messer grob hacken.
2. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Milch und Vanillemark aufkochen und warm halten. Eigelbe und restlichen Zucker mit dem Schneebesen weiß-cremig rühren. Die warme Milch schöpflöffelweise unterrühren. Die Eiermilch in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen (nicht kochen lassen, sonst stockt das Eigelb!), bis sie cremig wird. In eine Schüssel gießen und mit den Quirlen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe in ca. 15 Min. luftig aufschlagen und dabei kühl rühren. Die Creme abgedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Die Sahne mit dem Zimt steif schlagen und nach Belieben mit dem Likör unter die Creme ziehen. Die Mandeln daraufstreuen und leicht in die Creme drücken. Die Creme in einer Gefrierdose (ca. 750 ml Inhalt) im Tiefkühlfach mind. 4 Std. durchfrieren lassen. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.