Rezept

Rumparfait

Ein Rezept von Rumparfait, am 11.06.2025

Zutaten

6	ganz frische Eigelbe
75 ml	brauner Rum
100 g	Puderzucker
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Eigelbe und Puderzucker zu einer dicken, weißlichen Creme aufschlagen. Den Rum unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

---

2. Die Masse in Formen füllen und 3-4 Std. gefrieren lassen. Am besten mit heißen Kirschen oder Himbeeren servieren.