

Tannenhonig-Parfait mit Zwetschgen-Schlehenmus

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-560.html



KOCH/KÖCHIN

Brigitte Müllerleile

Zutaten:

für das Parfait:

3 Eigelb
3 Eiweiß
200 ml Sahne
2 EL Tannenhonig
1 TL Zimt
Zucker nach Geschmack oder Rosenzucker
Gundermann für die Dekoration

für den Schokostreusel:

33 g Haselnussgrieß
28 g braunen Zucker
28 g weiche Butter
15 g Mehl

13 g Stärke (Johannisbrotkernmehl)
13 g Kakaopulver
1 Prise Salz

für die Pflaumen:

9 Pflaumen
2 EL Zwetschgenwasser
1 EL Zucker oder Blüenzucker
Gundermann für die Dekoration

für das Zwetschgen-Schlehenmus:

1 kg Schlehen (nach Frost gesammelt)
1 kg Zwetschgen, entsteint
200 g Zucker
Zimt und Nelken nach Geschmack

Zubereitung:

Tannenhonig-Parfait:

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist. Honig und Zimt dazugeben und kräftig unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Masse in Portionsförmchen füllen und im Tiefkühlgerät etwa 6 Stunden fest werden lassen.

Das Parfait aus dem Tiefkühlgerät nehmen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait auf die vorbereiteten Dessertteller mit Schokostreusel stürzen, mit den Früchten, etwas Zwetschgen-Schlehenmus und Gundermann garnieren.

Schokostreusel:

Alle Zutaten für die Streusel gut vermischen und zwischen den Fingern zerreiben. Bei 180 Grad für 9 Minuten im Backofen backen.

Pflaumen:

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Mit dem Zucker in einen Topf geben und alles so lange erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die heißen Früchte mit Schnaps parfümieren.

Schlehenmus:

Schlehen mit wenig Wasser im Schnellkochtopf 40 Minuten weichkochen. Durch eine Passiermühle (Flotte Lotte) drehen. Einen Topf mit Wasser füllen, so dass der Boden mit

Wasser bedeckt ist. Die entsteinten Zwetschgen dazugeben und sie zu Brei kochen. Schlehenmus, Zucker und Gewürze dazugeben. Alles miteinander pürieren, heiß in Gläser abfüllen und sofort verschließen.