



Aachener Printen Parfait mit warmen Orangen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Heiß und kalt, immer wieder ein Genuss

Zutaten

- 40 g Aachener Schokoladenprinten
- 3 Eigelb
- 200 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Orange, hiervon der Abrieb
- 1 El Orangenlikör, z. b. Grand Marnier
- ½ Vanilleschote oder Vanillin Zucker
- 3-4 Stück Bio Orangen nach Größe in Filets geschnitten
- 2 Orangen, hiervon der Saft
- 1/2 Zitrone, hiervon der Saft und Abrieb
- 2 El Orangenlikör, z. b. Grand Marnier
- 40 g leicht geröstete Pistazien
- 1 EL Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Orangenabrieb, Zimtpulver und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe

gut ausgegart sind.

Schritt3

Den Ansatz auf kaltem Wasser abkühlen lassen.

Schritt4

Die Printen bröseln, danach mit Likör beträufeln und unter die Masse heben. Nunmehr die geschlagene Sahne in zwei Schritten mit einem Küchenschaber unter die Masse heben.

Schritt5

In Ziegeln, (vorher mit Klarsichtfolie auslegen) Portionsförmchen oder Kaffeetassen füllen, glatt streichen.

Schritt6

Am besten über Nacht aber nicht weniger als 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Schritt7

Die warmen Orangen:

Schritt8

Die Pistazienkerne ohne Fett bei mäßiger Hitze bräunen, abkühlen lassen und grob hacken.

Schritt9

1 El Puderzucker in einer Stielpfanne hellbraun schmelzen und mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen, etwas „sirupartig“ reduzieren, einkochen lassen.

Schritt10

Die filierten Orangen dazu geben und Alles mit Orangenlikör und Zitronenabrieb abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das warme Orangenkompott portionieren, verteilen und die Pistazien drum herum streuen.

Schritt13

Die Parfait Förmchen oder Tassen kurz in heißes Wasser halten und stürzen, in die Mitte setzen und nicht zu kalt servieren.

Schritt14

Ein Parfait hat nur dann seine optimalen Schmelz

Rezeptart: Aachener Spezialitäten, Eisparfaits, Rheinisch **Tags:** dessert, orangen, orangenlikör, parfaits, pistazien, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aachener-printen-parfait-mit-warmen-orangen/>