

Erdbeerparfait mit Cointreau

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Köstlich in der Saison mit vollreifen Erdbeeren, immer wieder lecker!

Zutaten

- ½ l Sahne
- 6 Eigelb
- 125 g Zucker
- 500 g vollreife Erdbeeren
- Etwas Zitronenabrieb
- Saft einer ganzen Zitrone
- 4 cl Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Erdbeeren putzen, waschen und mit dem Küchenmixer pürieren.

Schritt3

Den Zitronensaft dazu geben und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

(wg. der kleinen Kerne)

Schritt5

Erdbeerparfait:

Schritt6

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen,

Schritt7

gut ausgaren lassen. Den Zitronenabrieb und Cointreau dazu geben., etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben

Schritt9

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform

Schritt10

(vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) ev. auch in Portions-Förmchen oder Tassen abfüllen; 5 - 6 Stunden frieren

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf / an Erdbeerpüree und mit Cointreau marinierten frischen Erdbeeren anrichten, mit einem Minz-Blättchen garnieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, köstlich, leicht, ostern, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeerparfait-mit-cointreau/>