



# Parfait von Cox Orange mit Apfelbrand und Heideblütenhonig

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Althergebracht, stimmig, softig, sahnig

## Zutaten

- 300 g Cox Orange
- 100 ml Apfelsaft
- 75 g Heideblütenhonig
- 4 cl Apfelbrand
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 2 Stangen Zimt
- 1 Prise Salz
- 400 g geschlagene Sahne
- 5 Eigelbe

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst den Apfelsaft mit dem Honig, dem Zimt und dem Zitronenabrieb und Schale erhitzen, ca. 10 min. „ausziehen“ lassen.

### Schritt3

Die Äpfel entkernen und mit der Schale auf einer Haushaltsreibe raspeln. Mit Zitronensaft und dem Apfelbrand marinieren.

#### **Schritt4**

Das Parfait:

#### **Schritt5**

Die Eigelbe auf einem Wasserbad heiß aufschlagen und das

#### **Schritt6**

Apfel - Honig Gemisch (Ohne Zimtstange und Zitronenschale) nach und nach dazu geben. Die Eier gut ausgaren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist, etwas auskühlen lassen und die gehobelten Äpfel dazu geben. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker darunter heben.

#### **Schritt7**

Alles in Portionsförmchen oder mit Klarsichtfolie ausgekleidete Pasteten Formen geben. Für wenigstens 4 - 5 Stunden einfrieren, besser am Vortag erledigen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Gern wälze ich das Parfait in gestoßenem Krokant und serviere auf heißen, in Honig und Apfelbrand glacierten Apfelspalten.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** althergebracht, äpfel, frisch, fruchtig, herbstlich, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-cox-orange-mit-apfelbrand-und-heidebluetenhonig/>