

# Parfait von Heideblütenhonig mit karamelisierten Pistazien

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- ½ l geschlagene Sahne
- 100 g Heideblütenhonig
- 6 Eigelbe
- Mark einer Vanillestange
- 125 g geschälte Pistazien
- Etwas Puderzucker zum karamelisieren.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Pistazien mit etwas Puderzucker anrösten, karamelisieren, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

### Schritt4

Das Parfait:

### **Schritt5**

Die Eigelbe und den Heideblütenhonig mit dem Vanillemark heiß und intensiv aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat..

### **Schritt6**

Etwas abkühlen lassen, die gehackten Pistazien und die geschlagene Sahne, in zwei Schritten locker unter heben.

### **Schritt7**

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform abfüllen. (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden)oder

### **Schritt8**

auch Portionsförmchen oder Tassen gehen; 5 - 6 Stunden frieren, besser am Vortag erledigen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Auf lauwarmen Mandarinen - Spalten, in etwas Butter und Honig geschwenkt, mit Cointreau aromatisiert, servieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, für die ganze familie, lecker, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-heidebluetenhonig-mit-karamelisierten-pistazien/>