



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/>