



Pumpernickel - Parfait

- **Portionen:** 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' : '6', 'yield' : '' });
```

Eine „urwestfälische Spezialität “

Zutaten

- 1/2 l Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 100 g westf. Pumpernickel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 cl westfälischer Korn

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pumpernickel zerbröckeln oder grob reiben, mit 3 cl klarem, westfälischen Korn tränkrn.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Eier, Zucker und Vanillezucker auf einem Wasserbad intensiv und heiß aufschlagen, abkühlen lassen. Die Pumpernickelbrösel dazu geben. Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten, locker unterheben

Schritt4

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform

Schritt5

(vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder auch Portionsförmchen / Timbale oder auch Kaffetassen

abfüllen, 4 - 5 Stunden frieren.

Schritt6

Anrichte und Serviervorschlag:

Schritt7

Grundsätzlich ein Parfait nicht zu kalt servieren, etwas antauen lassen, um einen optimalen „Schmelz“ zu erreichen

Schritt8

Dazu passen hervorragend: Heiße Zimtkirschen, marinierte Rotweinpflaumen,, Wein -, Altbier - oder Zimtschaum

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** lecker, parfait, regional, vielseitig zu ergänzen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pumpernickel-parfait/>