

Schwarzwälder Kirschwasser Parfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Ein edles, schnell gemachtes Saison Dessert

Zutaten

- ½ l Sahne
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 4 cl Kirschwasser
- Mark einer Vanillestange
- Etwas gemahlener Zimt
- 400 - 500 g frische Süßkirschen in der Saison.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kirschwasserparfait:

Schritt2

Die Eigelbe und den Zucker heiß mit dem Mark der ausgekratzten Vanillestange auf einem Wasserbad aufschlagen bis eine voluminöse Masse entstanden ist. Das Kirschwasser dazu geben, abkühlen lassen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und abfüllen. (In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Pastetenformen, ersatzweise auch Kuchenform, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind)

Schritt3

3 - 4 Stunden frieren, besser am Tag vorher setzen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Grundsätzlich nicht zu kalt servieren damit eine zart schmelzende Konsistenz des Parfaits erhalten bleibt.

Schritt6

(Einfach nach dem Anrichten noch etwas bei Zimmertemperatur stehen / antauen lassen)

Schritt7

Auf frischen, mit etwas gemahlenem Zimt und Kirschwasser marinierten „Knubber Kirschen“ platzieren.

Schritt8

(Geht auch mit einem leicht gebundenem Kirschkompott aus T. K. Kirschen)

Rezeptart: Badisch **Tags:** edel, einfach, knubberkirschen, köstlich, parfaits, schnell, weihnachtlich

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