

# Weihnachtliches Vanillekipferl-Parfait mit Rumkirschen



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kann ein Dessert mehr nach Weihnachten schmecken als das **weihnachtliche Vanillekipferl-Parfait** mit Rumkirschen? Wir denken, wohl kaum!

Das Wort Parfait passt hier wie die Faust aufs Auge, denn die französische Bezeichnung bedeutet übersetzt so viel wie "perfekt". Und in der Tat ist das Parfait die **Krönung der Eiscremeherstellung**. Das Weihnachtsparfait aus Vanillekipferln ist ebenso die Krönung der Weihnachtsdesserts und das ohne Dick aufzutragen. Das Dessert ist nicht nur exquisit lecker, sondern auch wunderbar vorzubereiten. Im Feiertagstrubel einfach am Vortag zubereiten und in passenden Förmchen oder Silikon-Rinnen einfrieren. Die GekonntGekocht Rumkirschen sind wie hierfür geschaffen und bilden das i-Tüpfelchen auf dem Parfait.

## Zutaten

- 100 g Gekonntgekocht Vanillekipferl oder aus dem Supermarkt
- 2 Eigelbe
- Mark 1 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanillezucker
- 1 guter Schuss Grand Marnier

- 50 g Puderzucker
- 1 kleine Prise Salz
- 300 ml geschlagene Sahne
- Etwas Kakaopulver zum Einstäuben

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vanillekipferl in eine Plastiktüte geben und mit dem Rollholz darüber fahren, zerbröseln

### **Schritt2**

Die Eigelbe mit dem Puderzucker, einer Prise Salz und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad „weißcremig“ aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren. Etwas abkühlen lassen, Kipferlbrösel dazu geben und die Schlagsahne in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt3**

Die Förmchen kalt ausspülen, Silicon - Rinnen mit Klarsichtfolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen, leicht aufstoßen, wenigsten 4 - 5 Stunden, besser über Nacht einfrieren.

### **Schritt4**

Vor dem Anrichten zeitig heraus nehmen, denn ein Parfait entwickelt nur so seinen tollen Schmelz. Parfait aus den Rinnen in fingerdicke Scheiben schneiden, Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen. Leicht mit Kakaopulver bestäuben und mit Gekonntgekocht Rumkirschen umlegen.

## **Weihnachtliches Vanillekipferl-Parfait: Herrliche Herbst- und Winterparfaits**

Bei GekonntGekocht haben wir neben dem leckeren weihnachtlichen Vanillekipferl-Parfait viele weitere, tolle Herbst- und Winter-Parfaits zum Dahinschmelzen.

Um dem Winter-Motto gerecht zu bleiben, braucht es weihnachtliche Zutaten, wie etwa Glühwein. Als Zutat eignet sich der beliebte Weihnachtspunsch wunderbar für ein traumhaftes Parfait von weißer Schokolade mit Glühwein-Feigen.

In die Herbstzeit passen auch wunderbar Parfaits mit Nüssen, beispielsweise ein Haselnuss-Parfait und ein Parfait von Macadamia Nuss Krokant mit Sauce Suchard. Suchen Sie etwas passendes für die Kürbissaison? - Haben wir natürlich auch parat: Kürbiskernparfait mit Sauerrahm-Schokoladensauce.

Bei GekonntGekocht haben wir auch allerlei ausgefallene und besondere Rezepte. Eine typisch mediterrane Kombination, die längst nicht jeder kennt, ist ein Rosmarin Parfait mit Kastanienhonig. Wer gerne etwas edles probieren möchte: ein leckeres, feines, edles Christstollen Parfait und dabei einfach vorzubereiten.

Da darf auch etwas für Eierlikörk Liebhaber unter uns nicht fehlen, denn Eierlikör und Weihnachten gehören einfach zusammen. Jedes Jahr lässt es uns aufs Neue das Herz auf dem Weihnachtsmarkt erweichen. Und auch als Zutat für Parfaits macht Eierlikör viel her. Bei GekonntGekocht haben wir eine tolle Eierlikör-Chili-Schokoladeneistorte mit kandierten Macadamia für Sie - eine grandiose Geschmacksexplosion!

Auch die Weihnachtsklassiker **Lebkuchen und Bratapfel** sind Zutaten, aus denen leckere Winterparfaits entstehen können: Parfait von Bratäpfeln und glacierten Apfelspalten und Weihnachtliches Lebkuchenparfait.

Bei GekonntGekocht finden Sie noch mehr tolle winterliche Rezepte. Neben tollen Parfaits haben wir viele leckere Wildgerichte, Fleisch- und Fisch-Gerichte, wärmende Suppen und Eintöpfe und winterliche Vorspeisen aller Art.

**Rezeptart:** Desserts, Eisparfaits, Schnelle Rezepte **Tags:** adventszeit, eisparfait, hausgemacht, parfait, weihnachtlich, winterlich

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)127
- KH (g)31
- Fett (g)33
- Eiweiß (g) 5
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-vanillekipferl-parfait-mit-rumkirschen/>