


BaumnuSS-Parfait

etwa 6 - 8 Portionen

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Parfait:**

- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 130 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 70 g Baumnüsse
- 50 g Nuss-Nougat Creme, z.B. Nutella®
- 3 ½ dl Rahm

1 Vorbereiten:

Eine runde Schüssel (ca. 1 Liter Inhalt) kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden.

2 Parfait:

Eier, Eigelb und 100 g Zucker in einer Chromstahlschüssel über einem heissen Wasserbad schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Die Schüssel sofort in ein eiskaltes Wasserbad stellen und weiterschlagen. Die Masse unter Rühren erkalten lassen. Restlichen Zucker und Wasser in einer kleinen Pfanne verrühren, aufkochen und karamellisieren lassen. BaumnuSS-Kerne zugeben und unterrühren, auf ein Backpapier geben und erkalten lassen. Grob hacken und unter die Eiermasse mischen. Nutella® dazu geben und gut vermischen. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Eine runde Schüssel (ca.- 1 Liter Inhalt) kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Masse hineinfüllen und für ca. **4-5 Stunden** in den Tiefkühler geben. Vor dem Servieren das Parfait aus der Form stürzen und die Folie abziehen. In Portionestücke schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dazu passt eine Vanillesauce. Es eignet sich auch eine Terrineform.