

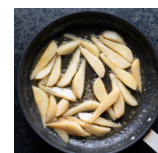
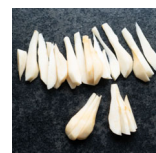
{ Weihnachtliches Parfait mit Birne }

Das brauchst du für 4 Portionen:

<p>Für das Parfait</p> <ul style="list-style-type: none"> - 125ml Milch - 200g Sahne - 70g Zucker - 3 Eigelb - 30g Weihnachtsgebäck - 1/2 TL Lebkuchengewürz - 1 Msp Vanille <p>Für die Birnen</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Birnen - 200ml Apfelsaft, naturtrüb - 1 Nelke - 1 Sternanis - 1 TL Zucker <p>Für den Crunch</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30g Haferflocken - 3 TL Ahornsirup - Eine Prise Salz 	<p>Entscheidend für das Gelingen des Parfaits ist meiner Meinung nach eine gute Vorbereitung. Alles sollte bereitstehen, dann kann im Ablauf eigentlich nicht viel schief gehen. Ich nutze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 kleine Töpfe (1x Wasserbad, 1x Milch aufkochen) - 2 kleine Schüsseln, am Besten aus Edelstahl (zum Rühren der Parfait-Masse) - eine größere Schüssel (in welche eine der kleinen Schüssel zum Kalt-rühren hineingestellt werden kann) - eine Rührschüssel (zum Sahne aufschlagen) - einen Becher mit Ausguss, z.B. Messbecher, am Besten nicht aus Kunststoff - ein Sieb - ein Küchenthermometer - einen flexiblen Teigschaber, z.B. aus Silikon - einen Schneebesens - Handrührgerät (zum Sahne aufschlagen) - 4 Dessertschälchen mit einem Volumen von ca. 150ml (Ø 8cm, Höhe 5cm)
---	---

Parfait (am Vortag herstellen)

- Die Kekse zerkrümeln, die Eier trennen. Alle anderen Zutaten abwägen/abmessen und bereitstellen.
- In einem Topf das Wasserbad vorbereiten: Wasser zum kochen bringen, dann auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
- Im anderen Topf die Milch kurz aufkochen lassen. Die heiße Milch anschließend in ein Gefäß schütten, aus dem du einhändig ausschütten kannst. Ich nutze beispielsweise einen Messbecher mit Ausguss.
- In einer der kleineren Schüsseln Zucker und Eigelb mit einem Schneebesens kurz verquirlen und die Masse anschließend auf das Wasserbad stellen (Wasserbad heißt: Die Schüssel wird nur durch den heißen Dampf erwärmt, sie darf das Wasser nicht berühren. Das wäre viel zu heiß und das Ei würde sofort zu Rührei!).
- Nun wird schluckweise die heiße Milch in die Zucker/Eigelb-Masse gerührt. Dabei am Besten mit einer Hand mit dem Schneebesens rühren, mit der anderen Hand die Milch eingießen. Hier am Anfang wirklich vorsichtig sein und immer nur einen Schluck der heißen Milch dazugeben, damit sich die Temperaturen der beiden Flüssigkeiten langsam annähern können. Wenn etwa die Hälfte der Milch eingerührt ist, kann der Rest in größeren Portionen zügig hinzugegeben werden.
- Nun Lebkuchengewürz und Vanille dazugeben und unterrühren.
- Jetzt kommt das berühmte "zur-Rose-abziehen": Die Zucker-Eigelb-Milch-Masse steht weiterhin auf dem (nicht zu stark kochenden) Wasserbad und wird somit erhitzt. Nun wird mit einem flexiblen Teigschaber langsam, aber kontinuierlich gerührt und vor allem immer wieder die Masse vom Rand "abgeschabt". Dabei wird die Masse mit steigender Temperatur immer zähflüssiger. Mit einem Thermometer kann nun die Temperatur gemessen werden: Die Masse sollte bis auf 80°C erhitzt werden, dann ist sie fertig. Wenn man nun etwas Masse auf den Teigschaber nimmt und daraufpustet, erkennt man wie sich die Masse nach außen hin wellenförmig auftürmt und einer Blume/Rose gleicht.
- Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse durch das Sieb in die zweite kleine Schüssel streichen.
- Die große Schüssel mit etwas kaltem Wasser füllen, die Schüssel mit der Parfaitmasse zum Abkühlen hineinstellen und einige Minuten langsam kaltrühren bis etwa Körpertemperatur erreicht ist.
- In der Rührschüssel die Sahne aufschlagen und anschließend portionsweise vorsichtig unter die Parfaitmasse heben.
- Zum Schluss die Kekskrümel ebenfalls vorsichtig unterheben.
- Nun kommt die Masse in die Förmchen. Damit das besser geht, gieße ich sie vorsichtig ein ein Gefäß mit einem Ausguss. Die Schälchen erst mal nur zur Hälfte füllen und dann den Rest gleichmäßig auf alle Schälchen verteilen. So sind am Schluss alle gleich voll und auch die groben Keksstücke, die sich am Boden des Gefäßes sammeln, sind gleichmäßig verteilt.
- Das Parfait nun für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen und etwa 10min vor dem Servieren herausnehmen.



{ Weihnachtliches Parfait mit Birne }

Crunch (am Vortag herstellen)

- Haferflocken, Ahornsirup und Salz in einer kleinen Schüssel gut vermischen. Die Mischung dünn auf einem Blech mit Backpapier aufbringen und bei 150°C Umluft in den Ofen schieben.
- Die Masse nach etwa 12min zum ersten mal mischen und weiterbacken.
- Nun alle 5min mischen und so lange weiter backen, bis der Crunch trocken und goldbraun ist.
- Den Crunch komplett abkühlen lassen und in ein Gläschen füllen.

Birnen (Saft vorab aromatisieren, den Rest kurz vor dem Servieren erledigen)

- Apfelsaft aromatisieren: 200ml naturtrüben Apfelsaft kurz erwärmen, Nelke und Sternanis hineinlegen, abkühlen und bis zur Zubereitung der Birnen ziehen lassen.
- Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 2-3 Spalte schneiden (nicht zu dünn schneiden, sonst wird die Birne sehr weich).
- Butter in einer flachen Pfanne schmelzen, Birnen in die Pfanne geben, mit 1 TL Zucker bestreuen und 2-3 Minuten anbraten.
- Nelke und Sternanis aus dem aromatisierten Apfelsaft herausnehmen.
- Die Birnenspalte mit dem Apfelsaft ablöschen und bei mittlerer-hoher Hitze köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Das dauert etwa 15-20min, die Birnen sollte mit einer sirupartigen Masse überzogen sein.
- Die Parfait-Schälchen etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus der Tiefkühltruhe nehmen, damit sie noch ein paar Minuten antauen können.
- Birnen und Parfait anrichten, zum Schluss die Birnen mit dem Crunch bestreuen und das Dessert servieren.

