

Parfaitvariationen

mit selbstgebackenen Waffeln

ZUTATEN FÜR DAS PARFAIT

2 Eier
2 Dotter
120 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 ml Schlagobers
3 Blatt Gelatine

VARIATIONEN

Erdbeerparfait:

300 g pürierte Erdbeeren
1 Stamperl Cointreau
Etwas Zitronensaft

Walnussparfait:

100 g geriebene Walnüsse
1 Stamperl Nusslikör



ZUBEREITUNG:

Eier, Dotter, Staubzucker und Vanillezucker über Dampf dickcremig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen, bis die Masse erkaltet ist. Gelatineblätter in Wasser einweichen und mit wenig Wasser auflösen. Schlagobers aufschlagen, zusammen mit dem Geschmacksträger (Erdbeerpüree oder Walnüsse, etc.) unter die Dottermasse ziehen und mit dem Likör abschmecken.

In vorbereitete Formen abfüllen und ca. 4 Stunden im Tiefkühlfach erstarren lassen.

Auf einem Teller mit Frucht- oder Schokoladesauce und Minze anrichten.

TIPP: Dass Parfait lässt sich leichter stürzen, wenn die Formen vor dem Anrichten kurz in kochend heißes Wasser getaucht werden.

ZUTATEN FÜR DIE WAFFELN

100 g weiche Butter
50 g Kristallzucker
Mark von einer ½ Vanilleschote
Zitronenschale
3 Eier
100 g Mehl
75 g Vollkornmehl
1 TL Backpulver
100 g Naturjoghurt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Butter, Zucker und Gewürze schaumig rühren, nach und nach Eier beimengen und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Joghurt unterheben und die Maße ca. 5 Minuten rasten lassen. Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Etwas Teig mit einem Schöpfer auf das Waffeleisen geben (wie viel Teig man genau verwenden soll, hängt von der Größe bzw. Form des Waffeleisens ab) und ca. 5 Minuten backen. Wenn sie goldgelb sind und sich gut vom Waffeleisen lösen lassen, sind sie fertig. Danach am besten noch warm servieren.

TIPP: Waffeln eignen sich auch als Frühstück oder Nachtisch je nach Jahreszeit mit Erdbeersauce, Beerenröster oder Apfelmus.

Gutes Gelingen wünscht euch Brigitte Jungmeir

Absolventin FR Hauswirtschaft 2001

Seminarbäuerin, Gunskirchen