

Spekulatius-Parfait

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

6
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für das Spekulatius-Parfait

2 Eigelb
60 g Puderzucker
1 Prise(n) Salz
400 g Sahne
4 Spekulatiuskekse

Für die Spekulatius-Schicht

150 g Spekulatiuskekse
75 g Butter
50 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Zimt

Zum Servieren

Glühweinkirschen
Spekulatius-Brösel

Besonderes Zubehör

Universal-Küchenmaschine
Frischhaltefolie
Kastenform

Ich lobe mich ungern selbst, aber mit diesem **Spekulatius-Parfait** habe ich eine Welle der Begeisterung in unserer Springlane Testküche losgetreten. Einige

Kollegen und Kolleginnen waren sich sogar direkt einig, dass sie dieses weihnachtliche Dessert auf jeden Fall **zum Fest der Liebe** machen werden. So ein schönes Feedback freut mich natürlich immer ganz besonders! Und auch ich muss zugeben, dass ich das Parfait meinen Liebsten an Weihnachten servieren werde. Masse und Brösel sind nämlich **im Handumdrehen fertig gezaubert**, in einer Kastenform geschichtet und dann auch schon im Gefrierfach.

Das Beste jedoch? Ich kann das cremige Dessert bereits **einige Tage zuvor zubereiten**. Am Festtag selbst koche ich dann nur noch fix diese **Glühweinkirschen**, schneide das Parfait auf und richte liebevoll die Tellerchen an.

- 1 -

Für das Parfait Spekulatius in einer Universal-Küchenmaschine fein zerbröseln.

- 2 -

Eigelb, Zucker und Salz in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Abkühlen lassen.

- 3 -

Sahne steif schlagen und unter die Ei-Masse heben. Anschließend Kekskrümmel unterheben.

- 4 -

Für die Spekulatiusbrösel Spekulatius ebenfalls fein zerbröseln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die zerstoßenen Kekse darin kurz anrösten. Vom Herd nehmen und braunen Zucker sowie Zimt unterrühren. Bei Bedarf einen Teil der Brösel zum Servieren beiseitestellen.

- 5 -

Spekulatius-Parfait

Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und abwechselnd Parfait-Masse und Spekulatius-Brösel schichten. Mit der Parfait-Masse beginnen und abschließen. Creme mit einem Teigschaber glattstreichen.

- 6 -

Parfait mindestens 6 Stunden im Eisfach kaltstellen, bis die Masse schnittfest ist.

- 7 -

Zum Servieren Parfait in Scheiben schneiden und je nach Geschmack mit Glühweinkirschen und Spekulatius-Brösel garnieren und sofort servieren. Das Spekulatius-Parfait ergibt 8 Portionen.



Schicht für Schicht ein Gedicht. Spekulatius-Parfait ist ein einfaches Dessert, das auf deiner Weihnachtstafel ordentlich was hermacht.