

# Nussstängeli-Parfait

**Die knackigen Stängeli werden weich und bekommen kalte Füße.  
Ein Parfait zum Dessert – perfekter geht es nicht. Oder doch?  
Mit lauwarmer Crème Salidou übergossen ein himmlischer Genuss.**

## Zutaten

2 Eigelb  
4 EL Zucker  
½–1 TL Zimt  
3 EL Grand Marnier  
2,5 dl Rahm  
100 g Nussstängeli  
2 Eiweiss  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 4 Stunden gefrieren

- 1** Eigelbe, Zucker, Zimt und Grand Marnier in einer Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Den Rahm steif schlagen und die Hälfte unter die Masse rühren, den Rest sorgfältig darunterziehen.
- 2** Nussstängeli in feine Würfel schneiden. Die Eiweisse mit dem Salz zusammen steif schlagen. Eischnee portionsweise mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Die Nussstängeli sorgfältig unterheben.
- 3** Eine Terrinenform sehr sparsam mit Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Anstatt einer grossen Form kann man auch 8–10 Portionenformen verwenden. Die Parfaitmasse einfüllen und im Tiefkühler etwa vier Stunden gefrieren lassen.
- 4** Die Parfaitform nur ganz kurz in heisses Wasser stellen, auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.

## Tipp

Parfait kann man gut einige Tage im Voraus vorbereiten. Besonders cremig und aromatisch wird dieses Parfait, wenn man es nach dem Stürzen 15 Minuten im Kühlschrank antauen lässt.

