

Kastanienparfait mit karamellisierten Apfelspalten



ZUTATEN:

Kastanienparfait:

- 2 Eigelb
- 5 EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Rum
- 125 g Maronen gekocht (vakuumiert oder aus der Dose)
- ¼ l Schlagsahne
- Schokoraspel

- Nüsse, gehackt

Karamellierte Apfelspalten:

- 50 g Blütenhonig
- 3 EL Teutoburger Raps-Kernöl mit Buttergeschmack
- 500 g säuerliche Äpfel in Spalten
- 50 g Apfelbrand oder Zwetschgenwasser
- 150 ml Apfelsaft naturtrüb

Für das Parfait Eigelb, Puder- und Vanillezucker sowie Rum schaumig rühren. Die Maronen zerkleinert dazugeben und geschlagene Sahne unterziehen. Die Masse in 6 kleine Formen füllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Dann das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und 10 Minuten antauen lassen. In der Zwischenzeit die Apfelspalten zubereiten. Dazu Honig im Raps-Kernöl mit Buttergeschmack aufschäumen lassen, die Apfelspalten zugeben, kurz karamellisieren lassen und mit dem Schnaps und dem Apfelsaft aufgießen. Das Ganze kurz kochen lassen.

Nun das Parfait mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait auf Teller stürzen. Die karamellisierten Apfelspalten am Parfait anrichten und das Ganze mit Schokoraspel und Nüssen garniert servieren.

Pro Person:

552 Kcal (2313 KJ), 5,0 g Eiweiß, 32,8 g Fett, 55,1 g Kohlenhydrate



GENIESSERTIPP: Teutoburger Raps-Kernöl mit Buttergeschmack unterstreicht den süßlichen Geschmack von Apfel und Honig. Es ist eine wertvolle, rein pflanzliche Alternative zu echter Butter.