

*Tipp für Heiligabend:*

# Karamell- Parfait





Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
20 Min.



Gesamtzeit  
7 Std.



Portionen  
10 Scheiben

## Zutaten

### Karamellsauce

**250 g** Zucker/brauner Zucker

**200 g** Sahne

**1030 g** Wasser

**1 TL** Zitronensaft

**30 g** Butter, kalt, in einem Stück (6 x 4 x 1 cm)

**1 EL** Essig

### Parfait und Fertigstellung

**80 g** Erdnüsse, geröstet, gesalzen

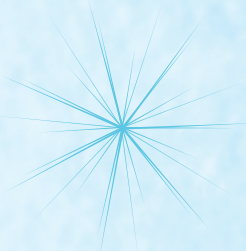
**500 g** Sahne

**5** Eigelb



## Karamellsauce

- 1.** Damit die Karamell-Rezepte gelingen, sind die Mengen und Beschreibungen der Zutaten exakt einzuhalten. Nach dem Einwiegen der Zutaten in den Mixtopf muss das Rezept ohne Zeitverzögerung durchgeführt werden.
- 2.** Zucker, 70 g Sahne, 30 g Wasser, Zitronensaft und Butter in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Zucker karamellisieren** 🍷.
- 3.** Restliche 130 g Sahne zugeben und ohne Messbecher **2 Min./Stufe** 🍷 verrühren, dann ohne Messbecher **3 Min./Varoma/Stufe 2** einkochen, Karamellsauce umfüllen und abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
- 4.** 1000 g Wasser und Essig in den Mixtopf geben und **Vorspülen** 🚰. Mixtopf spülen.





## Parfait und Fertigstellung

- 5.** Eine Kastenform (20 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.
- 6.** 50 g Erdnüsse in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- 7. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und geschlagene Sahne umfüllen.
- 8.** Eigelb und 100 g Karamellsauce in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 4** aufschlagen und mit den zerkleinerten Erdnüssen unter die geschlagene Sahne heben. Mischung in die vorbereitete Form geben, die ganzen Erdnüsse auf der Oberfläche verteilen und Parfait 6 Stunden einfrieren.
- 9.** Karamell-Parfait aus der Form lösen, in 10 Scheiben schneiden, mit der restlichen Sauce nach Bedarf beträufeln und sofort servieren.

Der Zitronensaft verhindert, dass das Karamell kristallisiert oder anbrennt, ohne dabei den Geschmack zu verändern.

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**