



Zutaten für 6-8 Personen

Parfait

- 5 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 120 g gebrannte Mandeln
- 400 ml Sahne
- 4 EL Schmand

Gebrannte Mandeln

- 200 g ganze Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Topfenknödel

- 200 g Magerquark
- 30 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Vanilleschote (Mark davon)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Bio-Orange (Schale davon)
- 1 Bio-Zitrone (Schale davon)
- 100 g Weißbrotbrösel
- 100 g Haselnusskrokant

Beerenspiegel

- 500 g gefrorene gemischte Beeren
- 100 g Puderzucker



Gebranntes Mandelparfait mit Topfenknödel auf Beerenspiegel

Zubereitung

Parfait

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen. Nicht benötigte Eiweiße anderweitig verwenden. Ein Wasserbad vorbereiten. Bis es soweit ist, die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schäumig aufschlagen. Die Schüssel (am besten aus Metall) anschließend auf das Wasserbad setzen und solange weiterschlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Aber bitte aufpassen, es sollte nicht zu heiß in der Schüssel werden, sonst stockt das Ei, und das sollte natürlich nicht passieren. Sahne in einer sauberen Schüssel aufschlagen, Schmand hinzugeben und verrühren. Das Sahne-Schmand-Gemisch zur Eiermasse geben. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben. Gebrannte Mandeln grob hacken und ebenfalls untermischen. Die Parfaitmasse in Förmchen oder in eine Terrinenform füllen, glatt streichen und am besten über Nacht im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

Gebrannte Mandeln

Wasser mit dem Zucker, dem Zimt und dem Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Die Mandeln hineingeben und solange rühren, bis das Wasser verkocht ist. Bevor der Zucker hart wird (und alles am Topf klebt), die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einer Gabel (Vorsicht heiß!) voneinander trennen und abkühlen lassen.

Topfenknödel

Magerquark in ein Haarsieb geben und abtropfen lassen. Butter mit Puderzucker, Eigelb, Vanillemark und Zitronensaft schaumig aufschlagen. Ei verquirlen und mit der Orangen- und Zitronenschale zur übrigen Masse geben und unterrühren. Nach und nach den abgetropften Quark hinzugeben. Zum Schluss die Brösel unterheben und den Teig zugedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus dem Teig Knödel formen und im heißen, aber nicht mehr kochendem leicht gesüßtem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und im Haselnusskrokant wälzen.

Beerenspiegel

Gemischte Beeren auftauen lassen und mit dem Puderzucker verrühren. Mithilfe eines Stabmixers die Früchte pürieren und durch ein Sieb streichen.

Jetzt nur noch alles anrichten und genießen!