

REZEPTIDEE

Kastanienparfait mit LEICHT&CROSS Crunch



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

- 125 g gekochte Maronen (vakuumiert oder aus der Dose)
- ¼ l Schlagsahne
- 2 frische Eigelb
- 5 EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 500 g kleine Äpfel
- 3 EL Rapsöl
- 50 g Honig
- 2 Scheiben LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 2 EL Honig
- Pistazien, gehackt

REZEPTIDEE

Zubereitung:

1. Für das Parfait das Eigelb mit dem Puder- und Vanillezucker schaumig rühren. Maronen in kleine Stücke schneiden und sie zu dem Eischaum geben. Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.
2. Parfait-Masse in sechs kleine Gläser füllen und für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
3. Für das Topping werden die Äpfel in kleine Spalten geschnitten. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, 50 g Honig dazu geben und aufschäumen lassen. Apfelspalten in die Öl-Honig-Mischung legen und karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
4. LEICHT&CROSS grob zerbröseln und zusammen mit dem restlichen Honig in die Pfanne geben, karamellisieren lassen. LEICHT&CROSS Crunch mit den gehackten Pistazien vermischen.
5. Zum Anrichten die Parfait-Gläser aus dem Gefrierschrank nehmen und etwa 10 Minuten antauen lassen. Das Kastanienparfait entweder auf einen großen Teller stürzen oder im Glas anrichten mit dem Topping aus karamellisierten Apfelspalten und dem LEICHT&CROSS Crunch.