

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Vanillekipferl-Parfait mit lauwarmem Eierlikör

50 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Vanillekipferl-Teig: 50 g Butter (weich), 25 g Staubzucker, 1 Eidotter, 1 Packung echter Vanillezucker, 1 Prise Salz, Mark von 1 Vanilleschote, 75 g glattes Mehl, 30 g Mandeln (gerieben, wenn möglich ohne Schale).

Für den Eierlikör: 5 Eidotter, 1 Packung echter Vanillezucker, 250 g gesiebter Staubzucker, 200 g Milch, 250 g Obers, 200 g Alkohol (96 Vol. %; ersatzweise Korn).

Für das Zwetschkenkompott: 15-20 Zwetschkenhälften (frisch oder tiefgekühlt, je nach Größe auch geviertelt), 200 g Wasser oder Apfelsaft, 70 g Zucker, Zimtstange, 1 EL Stärkemehl zum Binden.

Für das Parfait: 110 g Eier (2 Stück Größe M), 2 Eidotter, 100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, Salz, 330 g geschlagenes Obers, Kipferlbrösel (siehe Vanillekipferl-Rezept oben).

Zubereitung

Für den Teig die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Vanillemark, Eidotter und Salz glatt kneten; danach die Mehl-Mandel-Mischung kurz unterkneten. Für die Kipferlbrösel den Teig auf mit Backpapier belegte Bleche krümeln und im Rohr bei ca. 170 °C hellbraun backen. Einen Teil davon auf ein mit Folie ausgelegtes Blech in einen Backrahmen verteilen, restlos auskühlen lassen und bis zur späteren Verwendung beiseite stellen.

Eventuell aus einem Viertel des Teiges kleine Kipferln formen, backen und in Staubzucker wälzen, damit man beim Anrichten einen hübschen Dekor zur Hand hat.

Für den Eierlikör zunächst die Eidotter mit Vanillezucker und Staubzucker über Dampf und bei permanentem Rühren erhitzen. Danach Milch, Schlagobers und Alkohol einrühren. Im Anschluss den Eierlikör in eine sterile Flasche füllen oder sofort servieren.

Für das Zwetschkenkompott Wasser oder Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen und die Zwetschken begeben. Abermals kurz aufkochen und mit der angerührten Stärke leicht binden. Ein wenig abkühlen lassen und beim Anrichten als fruchtige Komponente dazugeben.

Für das Parfait das Obers cremig aufschlagen und kalt stellen. In einer Rührschüssel Eier, Dotter, Zucker, Salz und das Vanillemark zuerst über Wasserdampf warm, dann auf Eiswasser kalt schlagen. Wenn die Eiermasse ein schönes Volumen hat, mit dem Obers vermischen. In den Backrahmen mit den Bröseln gießen und rasch einfrieren. Über Nacht gefrieren lassen und am nächsten Tag mit zwei unterschiedlich großen Ausstechern Kipferln ausstechen.

Mit den restlichen Kipferlteigbröseln panieren, mit Eierlikör und lauwarmen Zwetschken anrichten, mit kleinen Vanillekipferln dekorieren.