

# HONIG-WALNUSS-PARFAIT

mit Zimtcrumble und Gewürzbrombeeren

## Zutaten für 4 Personen

Für das Parfait:

160 g Zucker  
120 g grob gehackte Walnuskerne  
4 Eigelbe  
50 g Honig  
½ Vanilleschote  
200 ml Milch  
300 ml Sahne

Für den Zimtcrumble:

40 g Butter  
80 g Mehl  
40 g Zucker  
½ TL Zimt

Für die Gewürzbrombeeren:

300g Brombeeren  
200 ml Rotwein  
50 g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Prise Zimt  
3 Kapseln Kardamon  
2 Streifen Orangenschale  
1 Scheibe Ingwer  
1 TL Stärke

Zur Dekoration:

1 Schale Johannisbeeren  
1 Bund Minze  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

In einem Topf 80g Zucker schmelzen und die gehackten Walnüsse zugeben. Die Nüsse karamellisieren. Dann auf ein Backpapier zum Auskühlen geben. Eigelb mit Honig und dem restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, mit der Milch in einem Topf geben und aufkochen. Dann vom Herd nehmen und die heiße Milch unter Rühren langsam in die Eier-Zucker-Masse gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie leicht angedickt ist. Nun die Creme in einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Im Kühlschrank vollständig erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Walnusskrokant unter die Eiercreme heben. Die Masse in eine Parfaitform füllen über Nacht gefrieren lassen.

Für den Crumble die Butter schmelzen. Alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln kneten. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Backofen goldgelb backen.

Für die Brombeeren den Zucker in einem Topf schmelzen und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und den Sud auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Sud sämig abbinden. Den Topf vom Herd nehmen und die Brombeeren zugeben.

Das Parfait in dicke Scheiben schneiden, jeweils eine Scheibe mit den Brombeeren und dem Crumble auf den Teller geben und mit Johannisbeeren, Minzblättern und Puderzucker garnieren.