



# HONIG-PARFAIT MIT LAUWARMEN ZWETSCHKEN UND KAREMELLISIERTEN WALNÜSSEN

HONEY PARFAIT WITH LUKEWARM DAMSON PLUMS AND CARAMELISED WALNUT

nr. 25

**ZUBEREITUNG** › Für das **Parfait** Eigelbe mit 150 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Honig unterrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben. In Formen füllen und über Nacht durchfrieren lassen. **Lauwarme Zwetschken:** Rotwein mit Zitronen- und Orangensaft, Orangenabrieb, Zimt und 100 g Zucker 15 Minuten kochen lassen. Mit Speisestärke eindicken und die Zwetschken unterrühren.

Für die **karamellisierten Walnüsse** 100 g Zucker mit den gerösteten Walnüssen erhitzen. Auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Parfait aufschneiden und mit den lauwarmen Zwetschken und den karamellisierten Walnüssen servieren.

## ZUTATEN

400 g geschlagene Sahne  
250 ml Rotwein  
350 g Zucker  
100 g Honig TANNENHONIG  
200 g Zwetschken,  
frisch oder tiefgefroren  
50 g Walnüsse, geröstet  
4 Eigelbe  
¼ Zimtstange  
1 Bio-Zitrone,  
Schale und Saft  
1 Bio-Orange,  
Schale und Saft  
Speisestärke

## INGREDIENTS

400 g whipped cream  
250 ml red wine  
350 g sugar  
100 g honey FIR HONEY  
200 g damson plums, frozen  
50 g walnuts, roasted  
4 egg yolks  
¼ cinnamon stick  
1 organic lemon,  
rind and juice  
1 organic orange,  
rind and juice  
Corn starch

**PREPARATION** › For the **parfait**, beat the egg yolks together with the lemon rind and 150 g sugar until frothy. Gently stir in the honey and slowly fold in the whipped cream. Fill into moulds and freeze overnight. **Lukewarm damson plums:** bring the red wine to the boil along with the lemon and orange juice, grated orange rind, cinnamon and 100 g sugar and cook for about 15 minutes. Thicken with corn starch and stir in the plums.

Caramelize 100 g sugar and add the roasted **walnuts**. Let cool. Cut up the **parfait** and serve with the lukewarm plums and caramelised walnuts.

