

# Baumussparfait

250 g Zucker

200 g Baumnüsse

2 Eier\*, Zimmertemperatur

1 Pack Vanillezucker

1,8 dl Vollrahm\*

Prise Salz\*



100 g Zucker in einer

beschichteten Bratpfanne karamellisieren, dann die Baumnüsse zugeben. Auf ein, mit Backpapier belegtes Blech geben und auskühlen lassen. Dann entweder mit dem Messer hacken, oder in einem Frischhaltebeutel mit Wallholz zerkleinern.

Die Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen bis die Masse hell ist. Den Rahm steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen.

Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Die Hälfte der Baumnüsse unter die Masse heben.

Eine Cakeform mit Klarsichtfolie auskleiden, das Parfait einfüllen und zum Schluss die restlichen Nüsse drüberstreuen. Im Tiefkühler fest werden lassen.

\*In der Milchhütte erhältlich.