



# Quitten-Honig-Parfait

- 300 g Quitten\*
- 2 EL Wasser
- 2 Eigelb\*
- 50 g Honig (\*)
- 1,5 dl Rahm, geschlagen
- 1 Eiweiss\*
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft

\*im Hoflädeli erhältlich  
(\* )auf Vorbestellung im  
Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Förmchen mit 1,5 dl Inhalt

Quitten mit einem Tuch sauber reiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Schnitze schneiden.

Mit dem Wasser zugedeckt bei kleiner Hitze 30-40 Minuten weichkochen, über Nacht stehen lassen und pürieren.

Eigelb und Honig auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Kalt schlagen und Quittenpüree darunterziehen.

Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Zuerst Rahm und dann Eiweiss unter das Quittenpüree ziehen und mit Zitronensaft abschmecken. In die Förmchen füllen und im Tiefkühler während 4-6 Stunden durchfrieren lassen.

Nach Belieben verzieren.