



- 2 Eigelb*
- 2 EL Honig*
- 200 g (bis 300 g) Quitten-Fruchtaufstrich*
- 3 dl Rahm

* im Hoflädeli erhältlich

Quittenparfait

Eigelb und Honig cremig aufschlagen – danach Quitten-Fruchtaufstrich unterrühren.

Den Rahm steif schlagen und unter die Quitten-Eier-Masse mischen.

In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben.

Gefrieren.

10 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen und anschliessend in gleichmässige Scheiben schneiden.

Servieroption: Ca. 100 g Quitten-Fruchtaufstrich in einer Pfanne langsam aufwärmen und über die Parfait-Scheiben geben. Mit kleinen Tupper Rahm garnieren.