



Erdbeer-Schokoladen-Parfait

Zutaten

75	g	Eiweiß
75	g	Zucker
2	Blatt	Gelatine
etwas		Grand Marnier
250	g	Erdbeeren
		Honig
50	g	weiße Schokolade, geraspelt
500	ml	Sahne

Zubereitung

- Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen.
- Die Gelatine einweichen und mit etwas Grand Marnier auflösen, anschließend unter die Eiweißmasse ziehen.
- Die Erdbeeren putzen und waschen, in etwas Honig karamellisieren und abkühlen lassen.
- Die abgekühlten Erdbeeren sowie geraspelte weiße Schokolade zur Eiweißmasse geben.
- Die Sahne halbfest schlagen und ebenfalls unterheben.
- Die Masse in eine Form füllen und für 12 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Tipp: Dazu passen Leipziger Rübchen.

Leipziger Rübchen

(für 4 Personen)

Zutaten

Für die Backpflaumen:

250	g	Backpflaumen
½	Päck.	Marzipan
		Rosinen und Rum nach Geschmack

Für den Bierteig:

100	g	glutenfreies Mehl
½	EL	Öl
50	ml	glutenfreies helles Bier oder Mineralwasser
2,5	EL	Milch
1		Eiweiß
¼	TL	Salz
		Öl zum Ausbacken

Zubereitung

- Als Basis für die Leipziger Rübchen eignen sich feste Backpflaumen am besten. Die Backpflaumen entsteinen und mit Marzipan füllen. Hierzu kann fertiges Marzipan mit Rum und Rosinen verknetet werden.
- Die gefüllten Pflaumen fest zusammendrücken, damit die Marzipanmasse nicht herauskochen kann. Diese dann durch einen Eierkuchen- oder Bierteig ziehen.
- Für den Bierteig alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
- Die gefüllten Pflaumen durch den Teig ziehen und in heißem Öl backen bis sie goldgelb sind. Danach in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen oder mit Puderzucker bestäuben.
- Die Leipziger Rübchen schmecken am Besten, wenn man sie möglichst noch warm verzehrt.