Schnelles Marillenparfait

Ein leckeres preiswertes Rezept für Kochanfänger ist Gold wert: Schnelles Marillenparfait überzeugt selbst Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 ml	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
4 EL	Marillenmarmelade
Nach Belieben	Marillen (getrocknete oder Biskuitwürfel und Baumkuchenwürfel)
	Öl (für die Folie)

Zubereitung

1. Für schnelles Marillenparfait zunächst den Schlagobers mit Staubzucker halbsteif schlagen. Mit der Marmelade, den Biskuit- oder Baumkuchenwürfeln und den getrockneten Marillenstücken vermengen. Eine Form mit Öl einpinseln und mit Klarsichtfolie auslegen.

2. Die Marillenmasse in die Form füllen, mit der Klarsichtfolie abdecken und im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Portionieren und anrichten.

Tipp

Wer mag, kann schnelles Marillenparfait auch mit anderen Früchten wie Erdbeeren oder Äpfeln oder Schokolade, Zimt, Krokant oder Mohn zubereiten.