

# Kürbiskern-Parfait

Das Kürbiskern-Parfait ist ein wunderbares Rezept für alle Kernöl-Liebhaber, die sich an wärmeren Tagen erfrischen wollen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,8 h



## Zutaten

Nach Belieben	Frischhaltefolien
---------------	-------------------

### Für die Kürbiskerne

70 g	<a href="#">Kürbiskerne</a>
------	-----------------------------

90 g	<a href="#">Zucker</a>
------	------------------------

4 EL	Wasser
------	--------

### Für das Parfait

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
--------	----------------------

2 Stk.	Eigelbe
--------	---------

1 Packung	Bourbon Vanillezucker
-----------	-----------------------

1 Prise	<a href="#">Salz</a>
---------	----------------------

150 g	<a href="#">Zucker</a>
-------	------------------------

2 Blätter	Gelatine
-----------	----------

3 EL	<a href="#">Kürbiskernöl</a>
------	------------------------------

400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
------	-------------------------------

### Für die Dekoration

Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a>
---------------	-----------------------------

## Zubereitung

1. Für das **Kürbiskern-Parfait** zuerst die Kürbiskerne karamellisieren. Dazu den Zucker, mit dem Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und stark erhitzen.
2. Dann kocht der Zucker eine Weile auf, wird fest und verflüssigt sich wieder. Danach wird er braun und karamellisiert (Vorsicht sehr heiß, bitte nicht die Finger reinstecken)!
3. Nun die Kürbiskerne hinzufügen und so lange rühren, bis alle Kürbiskerne mit dem karamellisierten Zucker ummantelt sind.
4. Jetzt die Kürbiskerne auf einer hitzebeständige Unterlage mit einem Stück Backpapier (so gut es geht) ausbreiten und auskühlen lassen.
5. Danach eine Kastenform (ca. 25cm) mit Klarsichtfolie, so faltenfrei wie möglich, auskleiden.
6. Dann in eine größere Metallschüssel die Eier, die Eigelbe, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz geben.
7. Parallel die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
8. Nun die Ei-Masse auf dem Herd, über einem heißen (leicht köchelnden) Wasserbad kräftig aufschlagen. Dabei aufpassen das die Masse nicht zu heiß wird, da die Eier sonst stocken und ausflocken.
9. Hat die Masse in Etwa das doppelte Volumen erreicht und ist etwas wärmer als lauwarm, kann man das Kernöl und die ausgedrückte Gelatine unterrühren.

10. Jetzt die Creme in eine andere Schüssel umfüllen und mit dem Mixer kalt rühren.
11. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.
12. Als nächstes die ausgekühlten Kürbiskerne in kleine Stücke zerschlagen.
13. Nun ca. 2/3 der Kürbiskerne unter die Kernöl-Creme heben. Der Rest ist für die spätere Dekoration.
14. Danach das Schlagobers nach und nach unter die Creme heben.
15. Die Masse anschließend in die Form geben, glattstreichen und für mindestens 5 Stunden (abgedeckt) gefrieren lassen (besser über Nacht).
16. Vor dem Servieren die Form stürzen und etwas antauen lassen. In der Zeit das Schlagobers steif schlagen. Dann das Parfait aus der Form holen, die Klarsichtfolie abziehen und nach Belieben mit Schlagobers und den restlichen Kürbiskernen dekorieren. Wer das Obers lieber auch gefroren haben möchte, sollte das Parfait nochmal für eine Weile in das Gefrierfach stellen.

## **Tipp**

Sollte die Klarsichtfolie für das Kürbiskern-Parfait in der Form schlecht halten, einfach die Form kurz unter kaltem Wasser ausspülen.