

# Vanillekipferl Parfait



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Vanillekipferl:	Vanillekipferl: Aus den Zutaten einen gut knetbaren Teig zusammenrühren. Teig in zum Beispiel Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zwei Stunden kühl stellen.
130 g Mehl	
50 g Zucker	
60g gemahlene, blanchierte Mandeln	Kleine Kipferl formen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft 5-8 Minuten backen. Auskühlen lassen. Puderzucker und Vanillezucker mischen und die Kipferl darin wälzen.
100 g Butter	Parfait: 100 g der Kipferl grob zerbröseln und beiseite stellen.
1 EL Vanillezucker	Zucker und Eier schaumig schlagen. 150 ml Sahne mit Vanillemark und Zimt erhitzen, wenn die Sahne kocht, das schaumige Eigelb einrühren. 50 ml Sahne mit der Speisestärke verrühren und ebenfalls einrühren. Die Masse weiter unter Hitze rühren. In einer Schüssel die Mascarpone cremig rühren und die Sahne-Eigelb-Masse einrühren. Alles gut vermengen, zum Schluss die Vanillekipferl-Krümel unterheben. Masse in etwa 6-8 Formen gießen und 4-6 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.
1 Msp. Salz	Für die Himbeersauce die Himbeeren, Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Masse fünf Minuten köcheln lassen, Himbeeren pürieren, passieren und erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter rühren in die Masse geben. Sauce köcheln lassen bis diese eindickt. Zum Schluss den Zimt einrühren.
100 g Puderzucker + 1EL Vanillezucker zum Wälzen	
Parfait:	
3 Eigelb	
130 g Zucker	
200 ml Sahne	
100 g Mascarpone	
Mark einer Vanilleschote	
1 Msp Zimt	
1 Ei Speisestärke	
100 g Vanillekipferl	
Himbeersauce:	
20 g TK Himbeeren	30 Minuten vor dem Servieren die Parfait-Förmchen aus dem TK holen und antauen lassen. Das Parfait auf kleine Teller stürzen und mit Vanillekipferl und Sauce servieren.
50 ml Wasser	
50 g Zucker	
1 Msp Zimt	
20 g Speisestärke	

