

Eisreindlinge mit Honigsoße

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Parfait-Masse:

4 Eier (Größe M)
220 g Zucker
70 g Dr. Oetker Nuss Nougat
1 KL Zimt
 $\frac{1}{4}$ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

geriebene Waffeln

Honigsoße:

100 g Zucker
 $\frac{1}{8}$ l Wasser
3 EL Honig

1 Parfait-Masse:

Für die Masse Eier mit Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen. Vom Herd nehmen und zu cremiger Konsistenz kalt schlagen. Die Masse in 3 Teile teilen.

2 $\frac{1}{3}$ der Masse mit Nougat verrühren und $\frac{1}{3}$ mit Zimt. Je $\frac{1}{3}$ vom Schlagobers unter die Nougatmasse, unter die Zimtmasse und das letzte Drittel unter die übrige Masse rühren.

3 Die Obersmasse in Gugelhupfförmchen aufteilen. Die Nougatmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und in die Obersmasse einspritzen. Die Zimtmasse in einen Spritzbeutel füllen und darüber spritzen. Die Eisreindlinge ca. 8 Std. tiefkühlen.

4 Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen auf Dessertteller stürzen und mit Waffeln bestreuen.

5 Honigsoße:

Für die Soße den Zucker unter ständigem Rühren hellbraun schmelzen. Wasser nach und nach einrühren, den Honig dazugeben und so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

6 Die Eisreindlinge mit der erkalteten Soße servieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33