

Orangen-Eierlikör-Parfait an Zwetschgenkompott mit Holunderbeerenlikör

Der Land&Lecker-Bus fährt wieder durch die Lande, und heute stoppt er bei Theres und Georg Glitz-Ehringhausen. Das Geschwisterpaar führt auf dem elterlichen Hof eine Brennerei, und Georg bereitet eine süße Verführung mit eigenen Produkten zu: Orangen-Eierlikör-Parfait mit Zwetschgen an Holunderbeerenlikör.



Portionen: 12

Vorbereitung: 6 h 30 min

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 7 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für das Orangen-Eierlikör-Parfait:

- 6 Eier
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 500 ml Orangen-Eierlikör
- Salz
- 500 g Sahne

Zutaten für das Zwetschgenkompott mit Holunderbeerenlikör:

- 30 Zwetschgen
- 125 g Zucker

- 500 ml Holunderbeerenlikör
- 2 TL Speisestärke
- Schlehengeist nach Geschmack

Außerdem:

- Schlagsahne
- Einige Blättchen Minze oder Zitronenmelisse

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät
- 12 Silikonmuffinförmchen

Zubereitung:

- **Für das Orangen-Eierlikör-Parfait** die Eier trennen.
- Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.
- Eigelbe mit 50 Gramm Zucker dickcremig aufschlagen; Vanillemark und Orangen-Eierlikör unterrühren.
- Die Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen.
- Sahne steifschlagen.
- Eischnee und Schlagsahne locker unter die Eigelbmasse heben.
- Parfaitmasse auf 12 Förmchen verteilen und mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens sechs Stunden einfrieren.
- Für das Zwetschgenkompott mit Holunderbeerenlikör die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln.
- Den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen.
- Mit dem Holunderbeerenlikör aufgießen und aufkochen.
- Die vorbereiteten Zwetschgen hinzufügen und bei niedriger Hitze fünf bis zehn Minuten dünsten, bis die Zwetschgen weich sind, aber noch ihre Form behalten.
- Speisestärke in etwas Wasser anrühren.
- Topf vom Herd ziehen und die Speisestärke unter das Zwetschgenkompott rühren.
- Den Topf zurück auf den Herd stellen, unter Rühren nochmals aufkochen und kochen lassen, bis die Speisestärke bindet, etwa eine Minute.
- Mit Schlehengeist nach Geschmack abrunden und abkühlen lassen.
- Zum Anrichten das Pflaumenkompott auf tiefe Teller verteilen.
- Orangen-Eierlikör-Parfait aus den Förmchen lösen und auf das Kompott stürzen. **Tipp:** Löst sich das Parfait nicht gleich können die Förmchen kurz unter kaltes Wasser gehalten werden.
- Etwas Schlagsahne dazu anrichten, mit Minze oder Zitronenmelisse verzieren und servieren – **Mahlzeit!**