

## Gottlieber Hüppen-Parfait mit Waldbeeren (4 Personen)



Zutaten/Zubereitung (4 Personen):

2 Eigelb  
1 ganzes Ei  
150g Zucker  
1 EL Honig  
8 Stk. Gottlieberhüppen  
2 EL Grand Marnier  
4 dl Vollrahm, geschlagen  
4-8 Stk. Gottlieberhüppen  
Minze  
400g Waldbeeren  
(frisch oder tiefgefrohren)  
3 EL Zucker

Zuerst das Eigelb, das ganze Ei, den Zucker und den Honig zusammen auf dem warmen Wasserbad schaumig rühren. Danach im Eisbad weiter schlagen bis eine luftige steife Masse entsteht.

Die Hüppen mit einem Messer grob schneiden und zur Parfaitmasse geben. Mit zwei Esslöffeln Grand Marnier verfeinern. Den steif geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen. Sofort in Förmchen abfüllen und für vier Stunden tiefkühlen. Waldbeeren zusammen mit dem Zucker erwärmen und abkühlen lassen.

Anrichten: Beeren auf Teller häufeln und Parfait darauf stürzen. Das Dessert mit ganzen Hüppen und Minze dekorieren.

(Rezept von der TV-Köchin Meta Hildebrand.)