

ERDBEERCRUMBLE MIT VANILLE-SEKT-PARFAIT (GASTBEITRAG VON NASCHEN MIT DER ERDBEERQUEEN)

(für eine kleine Auflaufform)

Zutaten

Für das Crumble

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 70 g Butter
- 100 g Mehl
- 50 g feine oder grobe Haferflocken

Für das Parfait

- 200 ml Schlagsahne
- 50 ml trockenen Sekt
- 3 Eier davon das Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote



Zubereitung

Das Parfait muss ca. 6 Stunden ins Eisfach, damit es fest wird. In kleineren Formen geht es schneller. Für die Parfaitmasse die Schlagsahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker ca. 5 Minuten cremig schlagen. Danach die Sahne, den Sekt und das ausgekratzte Vanillemark unterheben. Die Parfaitmasse in eine Kastenform geben oder auf kleine Förmchen verteilen. Kurz vor dem Servieren herausholen und etwas antauen lassen. Einfacher aus der Kastenform bekommt ihr das Parfait, wenn ihr in die Form vorab Butterbrotpapier oder Backpapier legt, dann löst sich das Parfait viel einfacher.

Die Erdbeeren waschen, halbieren und in die Auflaufform geben. Aus Zucker, Butter, Mehl und Haferflocken mit der Hand oder der Küchenmaschine Streusel herstellen und über die Erdbeeren geben. Im vorgeheizten Backofen 180°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel fertig sind. Das fertige Crumble mit dem Parfait servieren.