

© Nora Novak



# Ziegenfrischkäse Honig-Parfait mit Nüssen

für 2 Portionen | FERTIG IN 30 MINUTEN + min. 8h Tiefkühlzeit

## Zutaten

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 g Honig
- 50 ml Schlagobers
- Walnüsse
- 3-4 EL Honig
- Prise Salz

Mehr Rezepte  
findest du auf:  
▼

[www.goatober.at](http://www.goatober.at)

## Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Dotter mit dem Vanillezucker und 2 EL Honig schaumig rühren.
2. Mit einem Schneebesen abwechselnd den Ziegenfrischkäse und den Schlagobers nach und nach einrühren. Anschließend den Eischnee unterheben.
3. Die Masse in eine Form der Wahl, wie z.B. eine Kastenform oder Soufflé Förmchen, geben und für mindestens 8 Stunden in den Tiefkühler geben. Kurz vor dem Servieren, die Walnüsse anrösten, mit etwas Honig ablöschen, kurz verrühren und auf ein Backpapier zum Auskühlen geben.
4. Das fertige Parfait in Scheiben schneiden, mit den kandierten Walnüssen garnieren und mit etwas Honig verfeinern.