

Vanilleparfait mit Baumnuss-Likör

Gelato alla vaniglia con ratafia

Baumnuss-Likör

Ziehen lassen: ca. 1½ Monate
ergibt ca. 1,3 Liter

1 Liter **Grappa** (40%)

in ein Einmachglas von ca. 2 Litern giessen

ca. 20 **unreife grüne Baumnüsse***

1 **Zimtstange**

6 **Nelken**

1 **Vanillestängel**,
längs aufgeschnitten

2 Stück **Muskatnuss** oder Macis

alles beigegeben, Glas verschliessen, an einen hellen, warmen Ort stellen, gelegentlich leicht schütteln. Nach ca. 1½ Monaten durch ein feines Tuch oder den Geleesack giessen

2 dl **Wasser** oder Rotwein

400 g **Zucker**

in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen. Mit der Flüssigkeit mischen, in saubere Flaschen füllen, verschliessen. Haltbarkeit: kühl und dunkel, ca. 6 Monate

Vanilleparfait

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

3 dl **Milch**

3 dl **Rahm**

8 **frische Eier**

200 g **Zucker**

1 Teelöffel **Vanillearoma**

alles in einer Pfanne verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in die vorbereitete Cakeform giessen, auskühlen

Gefrieren: ca. 4 Std., mit dem Schwingbesen 3–4-mal durchrühren.

Servieren: Vanilleparfait ca. 1 Std. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Portionenweise in Coupegläsern anrichten, nach Belieben

Baumnüsse, grob gehackt, darüber streuen, mit Baumnuss-Likör beträufeln.

* Die unreifen, grünen Baumnüsse in der zweiten Hälfte Juni ernten.

