



## Honig Parfait Gugelhupf

**Zubereitungszeit:** 5 Std. 40 Min. (Arbeitszeit 40 Min. Kühlzeit 5 Std.)

**Niveau:** mittel

### Für 6 Stück:

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 400 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
- 40 g Honig
- Mark 1 Vanilleschote oder ½ TL Vanillepaste
- 200 g TK Waldbeeren
- 100 g frische Waldbeeren z.B. Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren
- 3 EL Granatapfelkerne
- 2 EL Puderzucker
- Außerdem: 6 kleine Silikon-Förmchen in Gugelhupfformen

### Zubereitung

**1.** Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Creme in Eiswasser kalt schlagen. Joghurt, Honig und Vanillemark vorsichtig unterheben. Die Creme in Silikon-Förmchen füllen und gefrieren lassen.

**2.** Für den Fruchtspiegel aufgetaute Waldbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Sauce in die Mitte der Dessertteller gießen.

**3.** Parfaits stürzen, auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und mit gewaschenen, frischen Waldbeeren garnieren.