



KÜRBISHOF HANS KOLLER

Weinberg, Fehring

www.kuerbisatelier.at



Kürbiskernparfait

mit Steirischen Kürbiskernen

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Cognac über Dunst warm schlagen, bis die Masse schaumig ist, danach im kalten Wasserbad cremig schlagen. Kürbiskerne, Kernöl und geschlagenes Obers unterheben. In Rehrückenformen gießen und gefrieren. Anrichten und mit Kernöl verzieren.

Pammer`s Serviertipp: „Probieren Sie nach dem Kürbiskernparfait den Kürbisschnaps von Kürbishof Koller“.

6 Personen
Kochzeit: 40 min

Zutaten

3 Eier, 80 g Kristallzucker
Vanillezucker
1/4 l Schlagobers
Cognac (Pammer`s Empfehlung:
von Krenn, Gossendorf)
Gehackte Kürbiskerne
Steirisches Kernöl (nach Geschmack)



Tipp:

Verwenden Sie dazu die verschiedenfarbigen Eier von Freilandhühnern: das „Vulkanland-Ei“ von Josef Pichler in Trautmannsdorf.