



Ouzo Parfait

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten:	6	Eier
	6 EL	Zucker
	3 dl	Ouzo
	1 cl	Schnaps (geschmacksneutral)
	2,5 dl	Sahne

Zubereitung: Eier mit Zucker über Dunst schaumig schlagen und vom Herd nehmen. Danach kalt werden lassen und weiterschlagen. Ouzo und Korn dazugeben und sanft einrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben.

Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und ca. 6 Stunden in das Tiefkühlfach legen.

Oder mit Glacémaschine zubereiten