

## Eistaler – köstliche Kekse mit kaltem Parfait

Eis und Gebäck in nur einem Dessert! Unsere Eistaler: knusprige Kekse mit Vanille-Parfait! Dieses eiskalte Dessert schmeckt traumhaft und gelingt mühelos – sogar ohne Eismaschine!

Portionen:                      zirka 8 Taler  
 Schwierigkeitsgrad:        mittel  
 Rezeptautor:                 Joachim Habiger

### Für den Keks-Mürbeteig:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei (50 g, klein)

### Für das Vanille-Parfait:

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- ½ Vanillestange (Mark auskratzen)
- 400 g geschlagene Sahne

### Außerdem:

- Runde Förmchen

**Backtemperatur:** Für die Keks-Taler zirka 12 Minuten bei 180 Grad

### So backen Sie die Kekse

Aus Zucker, Butter, Mehl und dem Ei rasch einen Mürbeteig herstellen, kurz (15 Minuten) kühlen.

*Tipp: Die Zutaten für die Kekse, vor allem die **Butter**, sollten schön kalt sein. Dann wird der Teig nicht brandig – also bröselig.*

Nach dem Kühlen den Mürbeteig zirka **drei Millimeter** dünn ausrollen, mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Die Kreise bei **180 Grad** zirka **sieben Minuten** goldgelb backen.

*Tipp: Die Mürbeteig-Taler müssen nicht als "Verpackung" verwendet werden, sie können auch nur zum Parfait oder Eis dazu gereicht werden.*

## Wie das Parfait für das Dessert gemacht wird

Für das Parfait Eier, Zucker und Vanille auf einem Wasserbad cremig schlagen.

*Tipp: Wenn die Eiermasse dick wird - schnell vom Wasserbad runternehmen.*

Danach auf Eiswürfel kalt schlagen.

Nun die Sahne wachweich schlagen und dann erst eine kleine Menge unter die kalte Eiermasse geben (das nennt man „angleichen“), danach den Rest unterheben.

*Tipp: Die Sahne sollte nicht zu fest sein! Sonst besteht die Gefahr, dass sie durch weiteres Schlagen gerinnt. Nehmen Sie relativ fette Sahne und sehr schlagen Sie diese kalt auf.*

## Die Fertigstellung der Eistaler

In einen kleinen Ring oder ein Silikonförmchen einen der Kekse einlegen und zirka zwei Zentimeter mit der Parfait-Masse auffüllen.

Anschließend den zweiten Keks-Taler auflegen und zirka vier Stunden eingefrieren.

Vor dem Servieren aus der Form nehmen und noch in Schokolade tauchen!