

# Käferbohnenparfait

Rezept für 10 Personen

## Zutaten:

2	Stk	Eidotter
0,05	kg	Staubzucker
0,10	kg	Schokolade
1	TL	Kakao
1	TL	Rum
0,5	TL	Zimt
0,25	l	Schlagobers
0,10	kg	Käferbohnen gekocht

## Zubereitung:

Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen  
Käferbohnen im Sieb gut abspülen, mit der Kartoffelwiege pressen  
Dotter mit Staubzucker schaumig schlagen  
Schokolade schmelzen  
Käferbohnenpüree mit Schokolade, Kakao, Zimt und Rum mit der Dottermasse vermengen  
Schlagobers mit etwas Zucker aufschlagen und unterheben  
Masse in Terrinenform füllen und tiefkühlen

