

## Heiße Liebe als Gugelhupf mit Vanillesoße

### Zutaten für 4 Personen:

#### Zutaten Vanilleparfait

400 ml Sahne  
3 Eigelb  
1 Ei  
100 g Zucker  
1 Vanilleschote

#### Zutaten Himbeersoße und geeiste Himbeeren

250 g Himbeeren  
100 g Zucker  
70 ml Rotwein  
1 Bio-Zitrone

#### Zutaten Butterstreusel

150 g Zucker  
300 g Butter  
400 g Mehl

#### Zutaten Vanillesoße

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
100 g Zucker  
5 Eigelb  
1 Vanilleschote



### Zubereitung:

#### Vanilleparfait

Sahne steif schlagen. Eigelb, Ei, Zucker und Vanillemark in einem Schlagkessel auf dem Wasserbad zur „Rose“ abziehen\*. Anschließend die Masse auf Eiswasser kalt rühren. Danach die Sahne unterheben. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und leicht anziehen lassen. Anschließend die Himbeersoße einfüllen und mit einer Gabel Muster einziehen. Das Parfait über Nacht tiefkühlen.

#### Butterstreusel

Zucker, Mehl und weiche Butter in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Teig auf ein Backblech mit Backpapier bröseln und bei 160°C 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und fein bröseln.

#### Himbeersoße und geeiste Himbeeren

200 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Zucker mit Rotwein und Zitronenabrieb aufkochen, dann pürierte Himbeeren dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Für die geeisten Himbeeren 50 g Himbeeren tiefkühlen. Beim Servieren die Himbeeren in ihre einzelnen Segmente brechen und auf das Parfait geben.

#### Vanillesoße

Sahne und Milch in einen Topf geben. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Alles in die Sahne-Milch geben, aufkochen lassen und abpassieren. Ei und Zucker in einen Schlagkessel geben und verrühren. Auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Warme Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren zur Eimasse geben und auf dem Wasserbad rühren, bis die Masse bindet.

\* zur „Rose“ abziehen: Eigelb wird solange in einer warmen Masse gerührt, bis es bindet. **VORSICHT:** Wird es zu heiß, flockt es aus und wird zu Rührei. Die beste Temperatur ist 78°C. Zur Probe geben Sie die Eimasse auf den Rücken eines Esslöffels, pusten darauf und wenn die Masse dann ausschaut wie eine Rose, ist es gelungen = zur Rose abziehen!