

# Preiselbeer-Parfait

## Zutaten:

*gefunden bei knorr.de*

**400 g BRUNCH Légère mit Joghurt**  
**250 g tiefgefrorene Preiselbeeren**  
**250 ml RAMA CREMEFINE zum Schlagen**  
**6 EL Ahornsirup**

## Zubereitung:

**Preiselbeeren, Ahornsirup und Brunch mit einem Pürierstab pürieren. Cremefine mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen und unter die Brunch-Preiselbeer-Masse heben.**

**Kastenform (20 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, die Parfait-Masse hineingeben und ca. 12 Stunden gefrieren, dabei in den ersten Stunden ab und zu vorsichtig umrühren.**

**Vor dem Servieren ca. 5 Minuten antauen, stürzen und die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen.**

[Druck-Version](#)

