

## Läckerliglace mit Cassis-Birnen



**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

**Gefrieren:** ca. 3 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**120 g Basler Läckerli**, in Stücken

**1 EL Quittengelee**

**1 dl Wasser**, siedend

---

**2 frische Eigelbe**

**2 EL Zucker**

**2 EL Wasser**

**½ EL Zitronensaft**

**1½ dl Vollrahm**

---

**2 EL Zucker**

**½ TL Zitronensaft**

**1 dl Cassissaft**

**2 Birnen, in Schnitzchen**

---

**2 Basler Lächerli, in Würfeli**

1. Lächerli und Gelee in eine Schüssel geben, siedendes Wasser darübergiessen, zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen, glatt rühren.
2. Eigelbe und Zucker in eine dünnwandige Schüssel geben. Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts im heissen Wasserbad, knapp über dem Siedepunkt rühren, bis die Masse heller und cremig ist. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die Lächerlimasse portionenweise darunterrühren,iterrühren, bis die Masse ausgekühlt ist. Zitronensaft darunterrühren. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Lächerlimasse in die Gläser verteilen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.
3. Zucker, Zitronensaft und Cassissaft aufkochen, Birnen beigeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. knapp weich kochen, zugedeckt beiseite stellen.
4. Parfait ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Birnen darauf verteilen, Lächerli darüberstreuen.

**Betty Bossi Tipps:** Statt Birnen Äpfel oder Zwetschgen verwenden.

Statt Basler Lächerli, Lebkuchen verwenden.

Die Birnen ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, so werden sie noch intensiver rot.

**Miele Tipp:** Birnen mit dem Zucker, Zitronen- und Cassissaft in einen Vakuumbbeutel geben, fachgerecht verschliessen. Birnen ca. 30 Min. bei ca. 80 Grad im Dampfgarer garen, etwas abkühlen.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)