



## Zitronenparfait

Limonlu Parfe



1 Pkg Sahnesteif  
1 Glas Milch  
1 Pkg Butterkeks  
1 Gehobelte Zitronenschale  
Saft einer halben Zitrone  
1 Teeglas getrocknete kernlose Trauben  
1 Teeglas Walnüsse  
1 Teeglas Puderzucker

# Die Butterkekse nicht zu klein zerbröseln. Die Zitrone mit der dünnen Hobelseite hobeln und die Walnüsse grob hacken.

# Sahnesteif und Schlagsahne schneeweiss schlagen. Butterkeks, gehobelte Zitronenschale, Zitronensaft, Puderzucker, getrocknete Trauben und Walnüsse hinzugeben und unterrühren.

# Eine beliebige Kuchenform mit einer Frischhaltefolie belegen und die zubereitete Mischung einfüllen und ebenen.

# Das Zitronenparfait über die Nacht in den Gefirerschrank stellen. Am Folgetag in Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Die Zubereitung kann auch mit Obstsorten wie Orangen, Mandarinen, Grapefruit u.ä. erfolgen.