**Kürbiskernparfait**

0,625kg Kürbiskerne
0,625kg Zucker
6 EL Öl
14Stk Eigelber
0,375Kg Puderzucker
12,5 EL Kürbiskernöl
2,500Kg geschlagene Sahne

Kürbiskerne rösten (ohne Öl). Aus dem Zucker einen Karamell herstellen. Kürbiskerne dazu geben. Auf ein geöltes Blech geben. Puderzucker und Eigelb Warm-kalt aufschlagen. Kürbiskerne grob zerkleinern. Öl und Kürbiskerne dazu geben. Danach vorsichtig die Sahne unterheben. Gefrieren