



## Zimtparfait

### Zutaten:

Zutaten: Zimtparfait

- 500 ml Sahne
- 2 TL Zimt
- 6 Dotter (von Eiern Gr. L)
- 180 g Zucker
- 1 guter Schuss Eierlikör (ca. 4cl)

1 Prise Salz

Zutaten Glühwein-Zwetschkenröster

- 100 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 400 g Zwetschken oder Pflaumen (geviertelt ohne Kern)

300 ml Glühwein

### Zubereitung:

Zubereitung Parfait:

1. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, damit das Parfait nicht anklebt und sich aus der Form lösen lässt.
2. Die Sahne cremig mixen, dann den Zimt dazugeben und alles nochmal kurz mixen. Die fertige Zimtsahne kühl stellen.
3. Die Dotter zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und über Dampf so lange mixen, bis die Masse eingedickt und heiß ist.
4. Dann die Schüssel vom Topf nehmen und die Dottermasse auf Zimmertemperatur kalt schlagen.
5. Nun die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und von Hand vorsichtig unter die Eiermasse heben.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

6. Die fertige Parfaitcreme in die Form gießen, glattstreichen und für mindestens 12 Stunden tiefkühlen.
7. Vor dem Servieren für 20 Minuten im Kühlschrank antauen lassen.
8. Das Zimtparfait mit gebrannten Mandeln dekorieren und mit dem Glühwein-Zwetschkenröster servieren.

#### **Zubereitung Glühwein-Zwetschkenröster:**

1. Den Zucker und 1 EL Wasser in einem Topf erhitzen.
2. Nun die Zwetschken dazugeben und einige Mal gut umrühren.
3. Die Zwetschken 1-2 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Glühwein ablöschen.
4. Nochmal ohne Deckel etwas einreduzieren lassen und noch heiß servieren.