



Zimtparfait mit Rotweinpflaumen

Zutaten

- 75 g Zucker
- 6 EL Wasser
- 4 Eigelb
- 1 TL Zimt
- 200 ml Schlagsahne
- 400 g Pflaumen a. d. Glas
- 2 EL Speisestärke
- 50 ml Rotwein
- 1 Vanilleschote(n)
- etwas Zitronenschale
- etwas Nelken, gemahlen
- etwas Salz

Zubereitung

1. Für das Zimtparfait: Zucker mit Wasser aufkochen. So lange kochen, bis der Zucker gelöst ist.
2. In einer Metallschüssel die Eigelb mit Salz und die Hälfte des Zimt über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Zuckersirup erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl zugeben. Die Eigelbmasse in einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
3. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Parfaitmasse in Gläser (à ca. 150 ml) füllen und zugedeckt mind. 4 Std. einfrieren.
4. Für die Rotweinpflaumen: Von den Pflaumen etwas Saft abnehmen und mit Speisestärke verrühren. Pflaumen mit restlichem Saft in einen Topf geben. Rotwein zugießen.
5. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Pflaumen geben. Zitronenschale, den restlichen Zimt und Nelken zufügen und zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren 1 Min. kochen. Vanilleschote entfernen. Pflaumen zugeben. Rotweinpflaumen warm oder kalt mit dem Zimtparfait anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	201 kcal
Fett	11 g
Protein	3 g

🕒 23 Minuten

⊕ 8 Portionen