

Zimtparfait zu Rotweinpflaumen

Zutaten für 4 Personen

175 g Zucker

4 frische Eigelb

gemahlener Zimt

400-500 g Pflaumen

1 Vanilleschote

75 ml Rotwein

1 Gewürznelke

1x Schale einer Biozitrone



1. 75 g Zucker und 6 EL Wasser aufkochen
So lange köcheln, bis der Zucker gelöst ist.
Vom Herd nehmen.
2. Eigelb und 1 Msp. Zimt mit dem Schneebesen
des Handrührgerätes cremig schlagen. Zuckersirup
erst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl dazugeben.
Die Eigelbmasse weiterschlagen, bis sie kalt wird.
3. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.
Parfait Masse in Gläser oder ähnlichem füllen und
Mind. 4 Stunden einfrieren.
4. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen.
Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
Wein, 100 g Zucker, 1 Msp. Zimt, Nelke und Zitronenschale unter
Rühren aufkochen. Vanillemark und -schote zufügen und alles
so lange köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Pflaumen
unterheben und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.
Rotweinpflaumen heiß oder kalt mit dem Parfait servieren.