

Zimtparfait mit warmen Pflaumen

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

Parfait

2 Eigelbe

100 g Zucker

250 ml Schlagsahne

1 EL Zimt

Pflaumen

600 g Pflaumen (alternativ 1 großes Glas)

1 EL Zucker

1 Schuss Zitronensaft

1 Schuss „Schnaps“ (Obstler / Weinbrand / Cointreau etc)

1 Prise Zimt

1 Zweig Minze, ganz

400 ml Traubensaft

1 EL Honig

1 EL Butter

4 Stück Physalis

1 TL Speisestärke

Zubereitung Parfait:

Eigelbe und Zucker mit einem Mixer schaumig rühren. Den Zimt hinzugeben und kurz unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Ei-Masse heben. In kleine Förmchen abfüllen und für vier Stunden ins Gefrierfach stellen.

Zubereitung Pflaumen:

Die Pflaumen waschen, entkernen und halbieren. In einer tiefen Pfanne Butter und Zucker schmelzen lassen und die Pflaumen darin leicht Farbe nehmen lassen. Mit Zimt würzen. Nun nach und nach mit Schnaps, Zitronensaft und Traubensaft ablöschen und schwach einköcheln lassen für ca. 15 Minuten. Zum Schluss unterrühren und auf Wunsch mit etwas Stärke abbinden.

Anrichten:

Böden der Parfaitförmchen kurz in heißes Wasser tunken, mit einem kleinen Messer das Parfait vom Rand lösen und dann auf den Teller stürzen. Die warmen Pflaumen dazugeben und mit Minzblatt und Physalis garnieren.

Das Team vom WattExtra-Kochstudio wünscht einen guten Appetit!