



Zimtparfait mit heißen Brombeeren

Zutaten:

(Für 4 Personen)

Für das Zimtparfait:

- 250 g Sahne
- 2 Zimtstangen
- 2 Eigelb
- 2 El flüssiger Honig
- ½ Tl Zimt
- 100 g Naturjoghurt
- 1 El Mandelblättchen
zum Garnieren
- 1 El gehackte Pistazien
zum Garnieren

Für die heißen Brombeeren:

- 100 g Sauerkirschen
- 250 ml Kirschsafft
- ½–1 Tl Speisestärke
- Zucker nach Bedarf
- 100 g Brombeeren

Zubereitung:

Sahne mit Zimtstangen aufkochen, ziehen und auskühlen lassen. Anschließend die Zimtstangen entfernen und Sahne gut durchkühlen. Eigelb mit Honig und Zimtpulver auf dem heißen Wasserbad weißschaumig aufschlagen, dann Joghurt unterziehen. Zimtsahne steif schlagen und unterheben. Masse in eine kleine eckige Form geben, glatt streichen, mit Folie abdecken und etwa 3–4 Stunden tiefkühlen, bis das Parfait fest ist.

Kirschen entsteinen und im Kirschsafft aufkochen. Stärke mit wenig Wasser dickflüssig anrühren und Kirschflüssigkeit damit binden. Nach Geschmack zuckern und Brombeeren behutsam untermischen. Die Fruchtmasse auf

Teller verteilen. Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und auf den Brombeeren anrichten.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Auskühl- und Tiefkühlzeit: etwa 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zimtparfait