



15. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Zimt-Parfait

### Zutaten:

3 Eigelb  
ca. 90 g Zucker (sehr gut: Kandisfarin, ca. 100 g)  
2 gestr. EL Zimt  
½ Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz  
3 EL Weinbrand oder 2 EL Zitronensaft  
2 Becher Schlagsahne  
3 Eischnee

### Zubereitung:

Eigelb mit Zucker, Salz und Vanillezucker sehr schaumig schlagen.

Zimt und Weinbrand/Zitronensaft dazugeben.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben, danach den Eischnee unterheben.

Evtl. nochmals abschmecken.

Der Zimtgeschmack muss ziemlich kräftig sein,  
da durch das Einfrieren vom Geschmack etwas verloren geht.

Die Masse in kleine Förmchen oder eine große Form (sehr schön eine Ringform) füllen, mit 2 Lagen Alufolie abdecken und einfrieren (mind. 24 Std.). Die Form ca. 10 - 15 Min. vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen. Dies ist allerdings bei einem Gefrierfach im Kühlschrank nicht nötig.

Mit Schlagsahne garnieren.

### Sehr gut dazu: Warme Schokoladensoße

1 Tafel Zartbitterschokolade zerkleinern und Schokoladenstücke mit ¼ l Schlagsahne in einem Gefäß entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Gut durchrühren, bis alles gelöst ist und lauwarm zum Zimtparfait servieren.

Irmtraud Treude