

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

ZUTATEN (4 Personen):

2 St. Eier

1 St. Eigelb

Zucker nach Geschmack

20 g Zimt gemahlen

1 Vanillezucker

1/4 l Sahne

1 Päckchen Sahne steif

50 g Haselnüsse

1 El Zimt

1/2 Fl. Rum Aroma

Sauerkirschen

500 ml entsteinte Sauerkirschen im Glas

250 g Zucker

5 g Vanillezucker

50 g Speisestärke mit etwas

Kaltem Wasser angerührt

2 cl Kirschwasser

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe, Eier, Mark der Vanilleschote warm und kalt schlagen, Zimt zugeben. Die geschlagene Sahne unterheben, die Masse in saubere 250 g Joghurtbecher füllen,



und mindestens 24 Stunden in eine Tiefkühltruhe stellen. Am besten bereiten Sie das Parfait ein paar Tage vorher zu.

Die Sauerkirschen in ein Sieb geben, die Flüssigkeit in einen Topf geben. Zucker, Vanillezucker zugeben und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren die Speisestärke zugeben und 5 Minuten einkochen lassen. Nun die Sauerkirschen hinzufügen.

Den Rand der Becher vorsichtig mit einem Messer lösen und die Parfaits herausstürzen. Auf Tellern anrichten, Sauerkirschen Rundum verteilen, das Dessert mit Puderzucker bestäuben und mit Frischer Minze garnieren.