

## Rezept

# Zimtparfait mit Kompott

Ein Rezept von Zimtparfait mit Kompott, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b>	Magerquark	<b>50 g</b>	Zucker + 2 EL
<b>1 TL</b>	Zimtpulver	<b>1 EL</b>	Cognac
<b>200 g</b>	Sahne	<b>2 EL</b>	Orangensaft
<b>100 ml</b>	milder Rotwein	<b>100 g</b>	getrocknete Pflaumen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Den Quark, 50 g Zucker, Zimtpulver und Cognac mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und unter den Quark ziehen.
2. Die Masse in eine kleine Plastikbox (ca. 250 ml Inhalt) füllen und ca. 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen.
3. Inzwischen für das Kompott 2 EL Zucker mit dem Orangensaft in einem Topf so lange kochen, bis der Zucker karamellisiert. Mit Wein ablöschen und getrocknete Pflaumen dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen und das Kompott abkühlen lassen.
4. Das Parfait ca. 20 Min. vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen. Das Kompott zum Parfait servieren.