Rezept

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

Ein Rezept von Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen, am 26.07.2025

Zutaten

1	Bio-Orange
1/4 l	trockener Rotwein
1	Nelke
1	Vanilleschote
3	sehr frische Eigelb (M)
1 TL	Zimtpulver
250 g	getrocknete Zwetschgen (ohne Stein)
1 STück	Zimtstange (etwa 3 cm)
2 EL	Honig
1/8 l	Milch
75 g	Zucker
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Orange heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Zwetschgen, Wein, Zimt, Nelke und Honig in einem Topf aufkochen und etwa 10 Minuten offen bei mittlerer Hitze kochen lassen. In eine Schüssel umfüllen.

2. Für das Parfait die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Mark mit der Milch in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen.

3. Die Eigelbe in einem anderen Topf mit Zucker und Zimt gründlich verrühren. Die Vanillemilch unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen dazufließen lassen. Eigelb-Vanille-Milch auf den Herd setzen und bei geringer bis mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sie einmal aufpufft und cremig ist. Auf gar keinen Fall richtig kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb!

4. Die Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei ab und zu durchrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine große Form (z. B. Rehrückenform, etwa 600 ml) oder in kleine Förmchen (je 100-150 ml) füllen und im Tiefkühlfach in 3-4 Stunden gefrieren lassen.

5. Parfait(s) aus dem Tiefkühler nehmen, die Form oder Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Parfait(s) herausstürzen. Großes Parfait in Scheiben oder kleine Parfaits im Ganzen auf Teller setzen und mit den Zwetschgen garnieren.