



Zimtparfait mit Rotweinpflaumen – und dazu Blanchet Rouge de France



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

400 g	Pflaumen aus dem Glas Gläschen zum Befüllen Zimt
75 g	Zucker
6 EL	Wasser
4	Eigelb
200 ml	Schlagsahne
2 EL	Speisestärke
50 ml	Rotwein, z. B. Blanchet Rouge de France
1	Vanilleschote Zitronenschalen Nelken, gemahlen Salz

... und dazu Blanchet Rouge de France >

Zubereitung

1

Für das Zimtparfait: Zucker mit Wasser aufkochen und so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

2

Eigelb in einer Metallschüssel mit Salz und der Hälfte des Zimts über einem heißen Wasserbad mit Handrührgerät cremig aufschlagen. Zuckersirup erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl zugeben. Die Eigelbmasse in einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

3

Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Parfaitmasse in Gläser (à ca. 150 ml) füllen und zugedeckt mindestens 4 Std. einfrieren.

4

Für die Rotweinpflaumen: Von den Pflaumen etwas Saft abnehmen und mit Speisestärke verrühren. Pflaumen mit restlichem Saft in



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

des Rührens 1 Min. kochen.
Vanilleschote entfernen, Pflaumen
hinzugeben.

6

Gläschen mit Zimtparfait befüllen.
Anschließend die gekochten
Rotweinpflaumen hinzugeben und
gefüllte Zimtparfait-Gläschen mit
Zimt verzieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren