



## **Zimtparfait mit Rotweinpflaumen – und dazu Blanchet Rouge de France**

Köstliches Parfait mit saftigen Pflaumen – hier genießen die Gäste mit allen Sinnen mit.

**Zeitaufwand**  
Ca. 5 Stunden

**Schwierigkeitsgrad**  
Mittel

**Personenanzahl**  
4 Personen

## 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 einen Topf geben, Rotwein dazugeben.

5

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Pflaumen geben. Zitronenschale mit restlichem Zimt und Nelken zufügen und zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke zugeben und während 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.