

Zimtparfait Rezept

Zimtparfait

Da die Eier bei dieser Nachspeise nicht erhitzt werden, sollten nur frisch gelegte Eier, aufgrund der Salmonellen-Gefahr, verwendet werden.

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ l Milch
8 Zimtstangen
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 ml Wasser
3 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Zimtpulver
500 g Süße Sahne

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf aufkochen lassen, die Zimtstangen hinein geben und bei kleiner Hitze für 30 min köcheln lassen. Die Milch anschließend durch ein Haarsieb in eine Schüssel abschütten.

Das Wasser in einen weiteren Topf geben und zusammen mit dem Zucker aufkochen, anschließend unter Rühren zu einer dickflüssigeren Masse einkochen, etwas abkühlen lassen.

Die Eigelbe miteinander verquirlen und unter kräftigem Schlagen unter die Wasser-Zucker-Masse rühren.

Anschließend noch die Zimt-Milch, das Salz und das Zimtpulver unterrühren.

Das Zimtparfait nun abkühlen lassen. In der Zeit die Süße

Sahne steif schlagen und unter das Zimtparfait heben. Danach in eine Glasform umfüllen.

Das Zimtparfait schmeckt am besten wenn es über Nacht in der Gefriertruhe steht und erst am nächsten Tag serviert wird.

Servieren kann man das Zimtparfait mit geraspelter Schokolade bestreut, mit Apfel- oder Pflaumensoße.

Zurück zu den Eisrezepten