



Zimtparfait mit Weinschaumcreme

6 Personen

6 Eier

185 g Zucker

1 TL gemahlene Zimtblüte [Zimtpulver]

3 Pimentkörner

40 ml Aprikosenbrand [Apricot Brandy]

500 ml Sahne

150 g getrocknete Aprikosen

100 ml süßer Wein (z. B. eine liebliche Riesling Spätlese, kein Süßwein)

ein paar Tropfen Vanilleextrakt

3 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Pimentkörner anrösten und mörsern

Sahne Steif schlagen

Aprikosen fein würfeln

Eigelbe und 125 g Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen, Zimtblüte, Piment und Aprikosenbrand zugeben. Weiter schlagen, die Sahne und die Aprikosen unterheben. Die Masse in eine passende Form füllen (ggf. mit Klarsichtfolie auslegen) und über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren das Parfait stürzen und leicht antauen lassen. Die restlichen Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden; Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanilleextrakt über dem Wasserbad schaumig rühren und den Wein zugeben. Weiter rühren bis die Masse leicht cremig ist. Die auf Tellern angerichteten Parfaitstücke mit der Soße umgießen und sofort servieren.