



# Pflaumenparfait von frischen Pflaumen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Ein schönes, schnell gemachtes Saison Dessert

## Zutaten

- 500 g frische Pflaumen/Zwetschgen
- 2 El Zucker für die Pflaumen
- Etwas Zimtpulver
- 1 Zimtstange,
- 1 Zitronenschale
- Für das Parfait:
- ½ l Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 4 cl Zwetschgenbrand.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Pflaumenpürrée:

### Schritt2

Die frischen Pflaumen waschen und halbieren.

### Schritt3

Etwas Zucker zu einem hellen Caramel brennen, die Pflaumen dazu geben. Bei geschlossenem Deckel 3 - 5 min. mit einer Zitronenschale und einer 1/2 Zimtstange dünsten. Die Zitronenschale und Zimtstange entfernen und mit dem Küchenmixer pürieren.

### Schritt4

Der Parfaitansatz:

### **Schritt5**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen. Das Pflaumenpürree dazu geben und abkühlen lassen.

### **Schritt6**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und mit Zwetschgenbrand nachschmecken.

### **Schritt7**

In Pasteten oder Kuchenformen abfüllen (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder auch in Portionsförmchen oder Tassen abfüllen;

### **Schritt8**

wenigstens 5 - 6 Stunden frieren, besser am Vortag erledigen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Das gestürzte Parfait auf dem Pflaumen Pürree anrichten und mit marinierten Pflaumenspalten umlegen.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** einfach, frisch, fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumenparfait-von-frischen-pflaumen/>