

Zimt - Parfait mit heißen „Pfefferkirschen“

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Saisonal, ideal in der winterlichen Zeit

Zutaten

- Für das Zimtparfait:
- 125 g Läuterzucker
- (Erhalte ich, wenn man die gleiche Menge Zucker und Wasser
- 4 - 5 min kochen läßt).
- 2 Stangen Zimt
- 1 gestrichener Esslöffel gemahlener Zimt
- 8 Eigelbe
- $\frac{3}{4}$ l Schlagsahne
- Abrieb einer $\frac{1}{2}$ Zitronen
- 2 Cl Cognac
- Für die Pfefferkirschen:
- 400 g - 500g T.K Sauerkirschen
- $\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein
- Etwas gemahlener Zimt
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach eigenem Geschmack
- 50 g Zucker
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Zimtparfait:

Schritt2

Den gemahlenern Zimt und die Zimtstange im Läuterzucker 2 - 3 min. aufkochen, passieren.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Läuterzucker intensiv auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige, voluminöse Masse entstanden ist. Den Cognac und den Zitronenabrieb hinzufügen, abkühlen lassen. Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig in zwei Schritten unterheben.

Schritt4

In Portionsförmchen, ggf. Kaffeetassen oder Rinnen, Kuchenformen oder Bomben abfüllen. (Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden).

Schritt5

Wenigsten 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt6

Die Pfefferkirschen:

Schritt7

30 - 40 g Zucker hellbraun karamellisieren und mit einem 1/8 l trockenem Weißwein ablöschen. 3 - 4 min. reduzieren lassen und die T.K. Kirschen dazu geben, leise weitere 2 - 3 min. köcheln lassen.

Schritt8

Mit etwas gemahlenem Zimt, etwas Zitronenabrieb und frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken und leicht mit etwas angerührter Speisestärke "sämig binden".

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Grundsätzlich werden Eisparfaits nicht zu kalt serviert damit eine zart schmelzende Konsistenz erhalten bleibt.

Schritt11

Die Portionsförmchen vor dem Stürzen, kurz in heißes Wasser halten, Rinnen oder Kuchenformen lassen sich mit Hilfe der Klarsichtfolie relativ einfach stürzen.

Schritt12

Das Parfait in Portionen stürzen, die Rinnen oder Formen in fingerdicke Scheiben schneiden; an / mit den Pfefferkirschen anrichten.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** läuterzucker, parfait, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zimt-parfait-mit-heissen-pfefferkirschen/>