

Zimtparfait mit Apfelingen oder Birnenschnitzen (nach Idee von Elfie Casty)

1 dl Wasser

2 Zimtstangen

1.5dl Rahm

2 Eigelb

½ EL Birnel

aromatischer Apfel oder süsse Birne

Butter

Wasser und die zerbrochenen Zimtstangen auf - kleinstem Feuer - auf die Menge von ca. 1 Esslöffel reduzieren. Es ist sehr wichtig, dass die Reduktion langsam geschieht und sich das volle Zimtaroma entwickeln kann. Hilfreich dabei ist ein möglichst kleines Pfännchen.

Rahm in einer kalten Schüssel steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

"Zimtwasser" durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, kurz auskühlen lassen, Eigelb zufügen und mit dem Schneebesen oder Handmixer schaumig schlagen. Dann den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, Oberfläche glattstreichen, verschliessen und die Form während mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Apfel oder Birne waschen und schälen, Stielansatz und Kernhaus entfernen. Apfel oder Birne in feine Scheiben, Schnitze oder Würfelchen schneiden. In Butter rundum leicht anbraten. Früchte und Parfait schön anrichten. (ev. Zimtpulver zum Dekorieren)

Vor dem Servieren die Form mit dem Zimtparfait kurz in heisses Wasser stellen, damit sich das Parfait besser stürzen lässt.

Zum Vorbereiten: Einige Zimtstangen kochen, Flüssigkeit portionieren, in kleine Gefässe abfüllen und gefrieren. Vor dem Gebrauch wieder auftauen.

Das Rezept gelingt auch mit feinem Zimtpulver.

