



Winterliches Parfait mit Zimt und Himbeeren



Zutaten

Menge

2 Handvoll	gefrorene Himbeeren
1/2 TL	Butter
100 g	Haselnüsse, geröstet und gehackt
200 g	Puderzucker
2 TL	Zimt
6	kleine Schälchen (z.B. Crème brûlée Formen)
4 EL	Wasser
1	Vanilleschote
4	Eigelb
400 ml	Sahne
	Salz
70 g	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 4,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal, 51,2 g Kohlenhydrate, 6,1 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 175 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Der Höhepunkt bei jedem Menü ist doch das Dessert, oder? Unser winterliches Zimtparfait ist auf jeden Fall das absolute Dessert-Highlight! Das Parfait schmeckt wunderbar cremig und der Haselnusskrokant ist einfach das perfekte Topping für eine extra Portion Crunch. Auch wenn das Rezept aufwendig klingt, das Zimtparfait ist wirklich super easy gemacht. Schau dir direkt an wie es geht:

Step 1:

Für das Zimtparfait kannst du zuerst die Eigelbe zusammen mit dem Puderzucker, dem Mark der Vanilleschote, dem Zimt und 2 EL Wasser in einer Metallschüssel verrühren und über dem heißen Wasserbad mit dem elektrischen Handrührer dick schaumig aufschlagen. Dabei aufpassen, dass das Ei nicht zu heiß und somit zu Rührei wird. Wenn das Ei dick schaumig geschlagen ist und der Schaum schön fest ist, kannst du die Schüssel vom Herd nehmen und auf einer weiteren Schüssel mit kaltem Wasser (am besten mit Eiswürfeln) kalt schlagen.

Step 2:

Anschließend kannst du die Sahne fast ganz steif schlagen und zusammen mit mehr als der Hälfte der Himbeeren unter die Eimischung heben. Die Schälchen mit Frischhaltefolie auslegen und jeweils 3 Himbeeren in jedes Schälchen legen. Die Eismasse vorsichtig auf die Himbeeren gießen und für mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Step 3:

Jetzt kannst du für den Krokant den Zucker zusammen mit 2 EL Wasser in die Pfanne geben und goldbraun karamellisieren lassen. Dann schnell die Haselnüsse, eine Prise Salz und die Butter dazugeben und verrühren. Das heiße Karamell auf einem Stück Backpapier verstreichen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen grob hacken und vor dem Servieren auf dem Parfait verteilen.