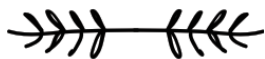


ZIMTPARFAIT MIT FRÜCHTEN IN WEIHNACHTLI- CHER KARAMELLOBE



🕒 30 min

- 1 Für das Parfait **Eier**, Eigelbe, **Vanillezucker**, **Zucker** und **Salz** über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Nicht zu heiß werden lassen, sonst stockt das **Ei**!
- 2 Vom Wasserbad nehmen, den **Zimt** untermischen und weiter schlagen, bis die Masse ausgekühlt ist. Die **Sahne** steif schlagen und vorsichtig unter die Masse rühren. Die Masse in Parfaitförmchen (oder eine Kastenform) füllen und für **24 Stunden** in den Gefrierschrank stellen.
- 3 Für die Karamellobe den **Zucker** in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu hellem **Karamell** zerschmelzen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die **Butter**, die Säfte und den **Weißwein** sowie die **Gewürze** dazugeben. Vorsichtig dazugießen, da der **Karamell** spritzen kann!
- 4 Den Topf wieder auf den Herd stellen und so lange bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren köcheln, bis sich der **Karamell** vollständig aufgelöst hat. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Dann das **Obst** dazugeben und einige Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Die **Nelken** und die **Zimtstange** entfernen.
- 5 Das Parfait **10 Minuten** vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, aus der **Form** stürzen und mit der Soße anrichten.



ZUTATEN

für 12 Portionen

Für das Parfait:

4 Eigelb

3 Ei(er)

150 g Zucker

1 Prise Salz

2 Pck. Vanillezucker

2 TL gestr. Zimtpulver

500 ml Schlagsahne

Für die Sauce:

100 g Zucker

2 EL Butter

150 ml Apfelsaft

150 ml Orangensaft

150 ml Weißwein

3 Gewürznelke(n)

1 Stange/n Zimt

1 Mango(s), geschält, in Stücke geschnitten

3 Kiwi(s), geschält, in Stücke geschnitten

1 Banane(n), geschält, in Stücke geschnitten

2 Orange(n), geschält, in Stücke geschnitten