

Vanille-Parfait mit Zimtpflaumen oder Orangensauce

**Zutaten Parfait
mit Zimtpflaumen
(4 Personen):**

- 2 Eier
- 1 EL Wasser
- 60 g Puderzucker
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Glas Pflaumen oder ca. 300 g tiefgekühlt
- 200 ml Fruchtsaft (evtl. ½ Saft, ½ Rotwein)
- Etwas Zitronensaft
- 1 TL Zimt, Zucker
- ca. 1 EL Speisestärke

**Zutaten
Orangensauce:**

- 3 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- ca. 150 ml Orangensaft (2 Orangen)
- 2 Orangen
- etwas Orangenlikör je nach Belieben

**Zubereitung
Parfait:**

Eine kleine Kastenform oder leere Eispackung einfetten und mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie auslegen. Eier trennen, erst Eiweiß, dann Sahne steif schlagen und an die Seite stellen. Eigelb, Wasser, Puderzucker und Vanillemark in eine feuerfeste Schale geben und im heißen (nicht kochendem) Wasserbad hell-schaumig schlagen. Eiercreme aus dem Wasserbad nehmen und im kalten Wasserbad oder Eiswasser kalt rühren. Sahne und Eischnee unterheben. In die Form füllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Auf einen Teller oder Platte stürzen, Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie entfernen, evtl. kurz antauen lassen, in Scheiben schneiden und auf Tellern mit Zimtpflaumen oder Orangensauce servieren.

**Zubereitung
Zimtpflaumen:**

Pflaumen abgießen, Saft auffangen, bei tiefgekühlten Pflaumen 200 ml Orangen- oder Traubensaft (½ Saft, ½ Rotwein) aufkochen, Pflaumen und Zimt zufügen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit in etwas Saft angerührter Speisestärke zu einer dickflüssigen Masse binden.

Kalt zum Parfait servieren.

**Zubereitung
Orangensoße:**

Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen, bis der Zucker leicht gebräunt (karamellisiert) ist. Mit Orangensaft unter Rühren ablöschen (Vorsicht, es spritzt leicht). Sauce aufkochen und zu einer sämigen Masse einköcheln lassen. Je nach Belieben Orangenlikör zufügen. Orangen filetieren, evtl. enthäuten, in Stücke schneiden, zur Sauce geben und abkühlen lassen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).