Zimt-Parfait

Für 4-6 Personen

2 Eigelb

50g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 EL Zimtpulver

Wenig Zitronensaft

2 Eiweiss

2 EL Zucker

2 dl Rahm, steif geschlagen

Für das Parfait Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronensaft rühren, bis die Masse hell und weiss ist.

Eiweiss fest schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterrühren, bis die Masse glänzt,

Lagenweise mit dem geschlagenem Rahm unter die Eigelbmasse ziehen lassen, in eine passende Form oder in Portionenförmchen füllen. 4-6 Stunden durchfrieren lassen.

Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, Form kurz in heisses Wasser tauchen und Parfait stürzen.

In Scheiben schneiden und zum Beispiel zu gefüllten Äpfeln oder zu Orangensalat servieren.

Rezept von Beate Widmer, Ittigen bei Bern, „Köstliches für Kenner“