



Zimtparfait mit eingelegten Gewürzorange

Zutaten Zimtparfait:

- 1 Vollei
- 2 Eigelb
- 65 g Zucker
- 350 ml Sahne
- 1-2 Tl. gemahlenes Zimtpulver

Eigelb und Ei mit Zucker verrühren und überm Wasserbad dickschaumig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach auf Eiswasser kalt schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form oder in kleine Portionsschälchen füllen und in der Gefriertruhe für min. 6 Stunden durchkühlen lassen.

Zutaten Gewürzorange :

- 4 Orangen
- 0,7 l Wasser
- 300 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 8 Nelken
- Zester von einer Orange

Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen und bei niedriger Temperatur etwas einreduzieren lassen. Von den Orangen die Schale abfilieren (daraus die Zester schneiden) Den eingekochten Fond über die Orangen gießen und über Nacht durchziehen lassen. Bei Gebrauch die Orangen aus den Sud nehmen , in Scheiben schneiden und zu dem Zimtparfait servieren.