

# Zimtparfait bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

125 gr Zucker, 5 Eigelb, 1 Teelöffel Zimt, 3 Esslöffel Weinbrand, 500 ml Sahne.

## **Die Vorbereitungen:**

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Zimt und Weinbrand untermischen. Sahne sehr steif schlagen. Wer es mag kann eine Soße dazu geben..

## **Die Zubereitung:**

Alles zusammenrühren.

In die Kühltruhe stellen.

1 Stunde vor dem servieren in den Kühlschrank stellen.

Soße: Pflaumenmus, Orangensaft und Weinbrand verrühren, erhitzen und diese Soße zum Dessert reichen.

Ich mache es meistens ohne Soße