



Pflaumenparfait von frischen Pflaumen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Ein schönes, schnell gemachtes Saison Dessert

Zutaten

- 500 g frische Pflaumen/Zwetschgen
- 2 El Zucker für die Pflaumen
- Etwas Zimtpulver
- 1 Zimtstange,
- 1 Zitronenschale
- Für das Parfait:
- ½ l Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 4 cl Zwetschgenbrand.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pflaumenpürrée:

Schritt2

Die frischen Pflaumen waschen und halbieren.

Schritt3

Etwas Zucker zu einem hellen Caramel brennen, die Pflaumen dazu geben. Bei geschlossenem Deckel 3 - 5 min. mit einer Zitronenschale und einer 1/2 Zimtstange dünsten. Die Zitronenschale und Zimtstange entfernen und mit dem Küchenmixer pürieren.

Schritt4

Der Parfaitansatz:

Schritt5

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen. Das Pflaumenpürree dazu geben und abkühlen lassen.

Schritt6

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und mit Zwetschgenbrand nachschmecken.

Schritt7

In Pasteten oder Kuchenformen abfüllen (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder auch in Portionsförmchen oder Tassen abfüllen;

Schritt8

wenigstens 5 - 6 Stunden frieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das gestürzte Parfait auf dem Pflaumen Pürree anrichten und mit marinierten Pflaumenspalten umlegen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, frisch, fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumenparfait-von-frischen-pflaumen/>