

# Leckeres Zimtparfait

Dieses Rezept ist ein Fest für die Sinne: Leckeres Zimtparfait zergeht förmlich auf der Zunge.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,2 h



## Zutaten

2 Stk. <a href="#">Eier</a>
200 ml <a href="#">Schlagobers</a>
2 TL Zimt
100 g <a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für leckeres Zimtparfait zunächst die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Schlagobers mit Zimt würzen und steif schlagen. Vorsichtig unter die Eiermasse mengen.
2. Eine Kastenform mit einem großen Stück Klarsichtfolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Mit Folie abdecken und einige Stunden lang gefrieren lassen. Das Parfait dann mit der Folie aus der Form heben und vor dem Servieren auswickeln und in Scheiben schneiden.

## Tipp

Ein leckeres Zimtparfait ist der krönende Abschluss für jedes Weihnachtsmenü.