

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Zimtparfait**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

### Zubereitung

- Wasser mit Zucker und Zimtstangen in einer Pfanne aufkochen
- Langsam bis auf eine Menge von 2 bis 3 Esslöffeln einduzieren
- Auskühlen lassen
- Zimtsirup und Eigelb zusammen in einer Schüssel ca. 4 Minuten zu einer dicken Creme aufschlagen
- Den Vollrahm steif schlagen und unter die Zimtcreme mischen
- Die Schale einer Orange abreiben und unter das Zimtparfait mischen
- Das Zimtparfait in vier gleichmässige Förmchen oder in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform verteilen
- Das Parfait im Tiefkühler mindestens 4 Stunden einfrieren
- Das gefrorene Parfait gleich in den vier gleichmässigen Förmchen servieren oder aus der Terrinenform stürzen und in Tranchen schneiden und servieren

### Zutaten

- 2 *Eigelb*
- 150 g *Vollrahm*
- 150 g *Wasser*
- 3 *Zimtstangen*
- 75 g *Zucker*
- 1 *Orange*