

## Weihnachtsdessert: Apfel-Zimt-Parfait

RUHEN

4  
Std.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



schlagen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.

- 2 -

Erkaltete Eigelbmasse mit Apfelmus und Zitronensaft verrühren, Sahne und Eiweiß nacheinander unterheben. Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

- 3 -

Apfelstücke in eine Kastenform geben, mit der Parfaitmasse auffüllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in das Gefrierfach geben.

### Zutaten für 6 Portionen

4 Eier  
250 ml Schlagsahne  
65 g Zucker  
1/2 Teelöffel Zimt  
4 Teelöffel Zitronensaft  
200 g frisches Apfelmus  
1 kleinen Apfel

**Besonderes Zubehör**  
Kastenform (32 cm)

Wenn die ersten Lieder angestimmt und die letzten Bratenreste verputzt sind, darfst du dich über dieses himmlische Weihnachtsdessert freuen. Fruchttige Äpfel und feiner Zimt, eingebettet in ein zartcremiges Parfait - ein funkelnendes Glanzlicht, das den ganzen Abend überdauert.

- 1 -

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker mit Eigelb und Zimt über einem Wasserbad schaumig