

Glühwein-Parfait



Zutaten für 4 Personen:

500 ml Glühwein
100 ml Portwein
2 cl Orangenlikör
1 Zimtstange
1 Sternanis
200 g Zucker
400 ml Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Sahne in einen Topf geben und unter rühren bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Gewürze entfernen und die entstandene dickflüssige Masse abkühlen lassen. Wenn die Masse nur noch handwarm ist, 100 ml Sahne einrühren und alles mit dem Pürrierstab kräftig durchmischen damit eine homogene, glatte Masse entsteht. Nun die restliche Sahne sehr steif schlagen und sorgfältig unter die Glühweinmasse heben und gut durchmischen. Eine Parfaitform mit Frischhaltefolie auskleiden, die Masse einfüllen und in den Gefrierschrank stellen bis alles gefroren ist. Vor dem Servieren das Parfait etwas antauen lassen. Portionsweise in Hippen, oder Eiserwaffeln die man noch heiß über eine kleine Schale gestülpt und so zu einer eßbaren Schale geformt hat mit etwas Obstsalat servieren.

Tipp:

Kann ohne Zimtstange und Sternanis auch mit Sangria zubereitet werden.