

Für Leib...

Amarettini Eisparfait ...Mit karamellisierten Zimtsauerkirschen

(für 4-6 Personen)

Für das Parfait:

- 250 ml Sahne steif schlagen
- 1 Ei, 3 Eigelb mit 50 gr. Puderzucker und Vanille aus der Schote mit dem Mixer sehr schaumig schlagen.
- 100 Gramm zerstoßende Amarettini dazugeben und mit geschlagener Sahne zusammen vorsichtig verrühren.
- In eine Form (Metallschüssel) füllen und mindestens einen Tag lang gefrieren lassen.



Für die Zimtkirschen:

- Zwei gehäufte Esslöffel Zucker in einem hohen Topf bei nicht zu starker Hitze karamellisieren lassen (Achtung wird schnell braun), sofort etwas Butter und den Saft einer Orange und einer halben Zitrone dazugeben.
- Ein Glas Sauerkirschen abgießen, den Saft auffangen.
- Die Hälfte des Saftes dazu gießen. (Die Masse ist sehr heiß; ACHTUNG)
- Alles dicklich einkochen lassen. Das dauert einige Minuten.
- Die Kirschen dazugeben und kurz aufkochen lassen.
- Mit Zimt abschmecken.

TIPP: Die Form mit dem Parfait kurz in heißes Wasser halten. So lässt sich das Eis leicht stürzen! Mit Kakao bestäuben und garnieren mit Schokoverzierungen und Eiswaffeln!
Mit den Kirschen servieren!

...und Seele!

Es leuchten drei Kerzen so hell mit ihrem Licht,
Gott hält sein Versprechen. Er vergisst uns nicht.
Lasst uns ihm vertrauen hier und überall.
Zeichen seiner Liebe ist das Kind im Stall.