

A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **65 (2008)**

Heft 12: **Kinder sanft heilen**

PDF erstellt am: **31.08.2024**

Nutzungsbedingungen

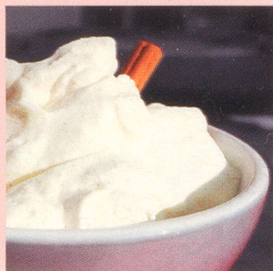
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



KostProben
von
Vreni Giger



Weisses Zimtparfait

2 grosse Eier (125 Gramm)
2 Eigelb (50 Gramm)
4 Zimtstängel
150 g Roh-Rohrzucker

100 ml Wasser
300 ml Rahm (süsse Sahne)
nach Geschmack etwas Pflaumen-
schnaps (Pflümli)

it da

Das weisse Zimtparfait gehört zum Rezept «Apfel-Igel auf Zimtsablés» (GN 11/2008), lässt sich aber natürlich auch alleine oder zu anderen Desserts servieren.

Wasser, Zucker und Zimtstängel miteinander aufkochen und etwa 30 Minuten ziehen bis leicht köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte etwas reduzieren.

Nun das Ganze in eine Schüssel passieren, Eier und Eigelbe zugeben und mit dem Mixer so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Rahm steif schlagen und unterheben, eventuell noch etwas Zimtpulver zugeben und nach Belieben mit Pflümli abschmecken.

Die Masse abfüllen und einfrieren.



Für das Rezept «Apfel-Igel» die frisch gebackenen Apfel-Igel (sie sollten noch warm sein) auf einen Teller geben. Das weisse Zimtparfait in Scheiben schneiden, zum Igel legen und sofort servieren.

nied



Vreni Gigers Tipp: Das Zimtparfait passt auch sehr gut zu anderen winterlichen Desserts, z.B. zu Rotweibirnen, in Rotwein eingelegten getrockneten Pflaumen oder zu frischen Feigen.

