**Winterliches Parfait – Halbgefrorenes Eis ganz ohne Maschine**

**Zutaten:**

*4 Eier*

*50 g Puderzucker*

*1 TL Zimtpulver*

*100 g Amarettini*

*250 g geschlagene Sahne*

*1 Glas Kirschen*

*2 EL Zucker*

*1 EL Puddingpulver Vanille*

*1 Zitrone*

*Etwas Kakaopulver*

Zubereitung:

Für das Parfait 1 ganzes Ei und 3 Eigelb zusammen mit dem Puderzucker und dem Zimtpulver in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.

Die Amarettinis zerbröseln und gemeinsam mit der geschlagenen Sahne unter die Eiermasse heben.

Im Anschluss müsst ihr eine Kastenform (üblicherweise wird diese für Kuchen verwendet) mit Frischhaltefolie auskleiden und die komplette Masse einfüllen. Die Form dann über Nacht ins Gefrierfach stellen.

In einem Topf nun den Zucker und 4 EL Wasser verrühren und zum Kochen bringen. Nach kurzer Zeit kann man beobachten, dass der Zucker hellbraun wird. Diesen Prozess nennt man karamellisieren. Auf den karamellisierten Zucker gießt ihr den Saft der Kirschen und lasst diesen aufkochen. Rührt das Puddingpulver mit dem Saft der Zitrone an und schüttet dieses Gemisch dann in die kochende Flüssigkeit. Danach fügt ihr noch die Kirschen hinzu.

Zu den warmen Kirschen dann das Parfait reichen. Dieses vorher aus der Form stürzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben und in Stücke schneiden.

**Lasst es Euch schmecken!**

Eure Bürgerstiftung KREAKTIV