

Marroniparfait

3		Eigelb	zusammen im Wasserbad mit dem
100	g	Zucker	Mixer schaumig rühren, kaltschlagen
1	El	Kirsch	
220	g	Vermicelles	unter die Masse rühren
3	dl	Rahm, steif	darunter heben, in eine Cakeform oder Gläsli abfüllen, gefrieren
1		Feige	in Schnitze teilen, Parfait garnieren
4		Bärentatzen	
		Pfefferminze	

Zwetschgenkompott

2	dl	Rotwein	in Pfanne geben, aufkochen, 5 Min. leicht
60	g	Zucker	kochen lassen.
½		Zimtstange	
1		Orange, Saft & Schale	
500	g	Zwetschgen	halbieren, entsteinen, im Sud knapp weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Schüssel anrichten. Den Sud gut zur Hälfte einkochen lassen, dann über die Zwetschgen giessen. Auskühlen lassen.

Tipp: 400 g tiefgekühlte Zwetschgen verwenden, gleich gefroren in Sud geben, 2-3 Min. köcheln lassen.

