



Amarettoparfait mit Kumquatkompott & Zimtstreuseln

Für 4 Portionen

Zutaten:

Amarettoparfait:

150g Schlagsahne
1 Blatt Gelatine
4 Eigelb (80g)
40g Zucker
4cl Amaretto



Kumquatkompott:

250g Kumquats
100g Zucker
3 Nelken
200g Orangensaft
50g Grand Marnier

Zimtstreusel:

100g Butter
200g Zucker
200g Mehl
1 TL Zimt

Zubereitung:

Für das Parfait die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne aufschlagen und anschließend kalt stellen. Nun das Eigelb mit dem Zucker auf dem Wasserbad aufschlagen und die Gelatine hinzufügen. Die Masse kalt schlagen und den Amaretto hinzufügen bevor man die Schlagsahne unter hebt. In der gewünschten Form einfrieren.

Die Kumquats vor der Verarbeitung mit warmen Wasser waschen danach der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Die Kerne entfernen. Den Zucker in einer Sauteuse karamellisieren lassen und mit Grand Marnier ablöschen. Nun die Kumquats und die Nelken hinzufügen und mit Orangensaft auffüllen. Das Kompott zu einer dickflüssigen Masse einkochen.

Für die Zimtstreusel die Butter mit dem Zucker, dem Zimt und dem Mehl verkneten und diese Masse dann zwischen den Händen zu Streuseln zerreiben und auf einem Backblech verteilen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.