

Einfach zum



HOTEL · RESTAURANT
Sieghard
Das kleine Hotel mit der großen Küche

*Zimteisparfait mit
karamelierten Äpfeln*
Rezept für ca. 4 Portionen

Zutaten für Zimteisparfait:

- 3 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 300 g geschlagene Sahne
- 1/8 l Milch
- 1 Kaffeelöffel Zimt gemahlen

Zutaten für karamelierte Äpfel:

- 2 große Äpfel
- 2 bis 3 Esslöffel Kristallzucker

Zubereitung Zimteisparfait:

1/8 Liter Milch und 1 Kaffeelöffel Zimt aufkochen und dann kaltstellen. Eigelb und Puderzucker über Dampf schaumig rühren, kalte Zimtmilch einrühren und anschließend geschlagene Sahne unterheben. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, fertige Masse in Terrinenform einfüllen und vor dem Servieren mindestens 6 Stunden im Tiefkühlfach lassen.

Zubereitung der karamelierten Äpfel:

Zucker in der Pfanne karamelisieren lassen und mit Apfelsaft oder Calvados aufgiesen. Geschälte Apfelscheiben oder -spalten einige Minuten im Saft ziehen lassen.

Nachkochen!
Sieghard's Gourmetküche leicht gemacht!

Familie Sieghard Eder · Hotel Restaurant Sieghard

Johann-Sponring-Straße 83 · 6283 Hippach/Schwendau · T +43/(0)5282/3309 · www.hotel-sieghard.at