

# Weihnachtliches Glühweinparfait

## Zutaten für 8 Personen:

2,5 l Rotwein  
800 ml Sahne  
800 g Puderzucker, gesiebt  
16 Eigelbe  
8 Stangen Zimt  
8 Vanilleschoten  
abgeriebene Orangenschale

## Zubereitung:

Den Rotwein mit der Zimtstange, der Vanilleschote (zuvor das Vanillemark heraus kratzen und ebenfalls hinein geben) und der abgeriebenen Orangenschale aufkochen. Die Eigelbe und den Puderzucker über Wasserdampf schaumig weiß schlagen. Dann nach und nach den Rotwein durch ein Sieb einrühren. Die gesamte Masse kalt rühren.

Die Sahne fast steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse bis zum Verzehr für ca. 12 Stunden einfrieren.