

## • **Glühwein-Parfait mit Datteln**

### **Zutaten:**

3 dl Rotwein (z.B. Merlot)	2 Eier
4 EL Glühwein-Gewürzmischung (ca. 20 g)	6 EL Zucker
100 g Datteln, halbiert, entkernt, fächerförmig eingeschnitten	1.8 dl Rahm (Halb)
	1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Förmchen oder Form fürs Parfait in den Tiefkühler stellen.

Wein aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Glühwein-Gewürzmischung begeben, zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen, absieben. Die Hälfte der Flüssigkeit über die Datteln giessen, zugedeckt beiseite stellen.

Restliche Flüssigkeit auf ca. 1 dl einköcheln, abkühlen. Eigelb und 3 EL Zucker mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell ist.

Eingekochten Glühwein dazu giessen, im heissen Wasserbad ca. 4 Minuten weiterrühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, abkühlen lassen.

Rahm steif schlagen, unter die Masse mischen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, 1 EL Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen, in die kalten Förmchen/Form verteilen, glatt streichen. Zugedeckt ca. 4 Stunden gefrieren.

Datteln abtropfen, die Flüssigkeit auffangen, durch ein Sieb in ein Pfännchen giessen, mit 2 EL Zucker sirupartig einkochen, auskühlen lassen, beides zugedeckt beiseite stellen.

Servieren: Förmchen/Form kurz in kaltes Wasser stellen, Parfait mit einem Messer am Rand lösen, je 3 Würfel auf einen Teller stürzen. Sirup mit einem Löffel darüber träufeln, mit den Datteln servieren.