

# Spekulatius-Parfait mit heißen Glühweinkirschen

*Für 6-8 Personen*

## Zutaten

### Parfait:

100 g Spekulatius  
250 g Schlagsahne  
1 Ei  
3 Eigelb  
50 g Puderzucker  
3-4 EL Kakaopulver

### Glühweinkirschen:

400 g Kirschen aus dem Glas (Süßkirschen oder Schwarzkirschen)  
2 Orangen (abgeriebene Schale & Saft)  
400 ml Rotwein  
100 ml Cassis (Johannisbeerlikör)  
50 g Zucker  
2 Zimtstangen  
1 Mark einer Vanilleschote  
3 Sternanis  
1 Gewürznelke  
1 EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren*

### Zubereitung Parfait

1. Für das Parfait zwei dreieckige Parfait-Formen (je 500 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen. Spekulatius zerbröseln oder mit der Moulinette fein zerkleinern. Schlagsahne steif schlagen.
2. Ei, Eigelbe und Puderzucker über einem heißen Wasserbad mit dem Handrührer schaumig schlagen (ohne Wasserbad, wenn die Eier höchstens 5 Tage alt sind). Abkühlen lassen, dann abwechselnd Sahne und Spekulatiusbrösel unter den Eischaum heben. Parfait-Masse in die vorbereitete Form geben und mind. 6 Stunden, oder über Nacht gefrieren lassen.
3. Das Parfait ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus der Form stürzen, Folie entfernen. Mit dem Kakaopulver bestäuben und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit der heißen Kirschsauce servieren.

### Zubereitung Glühweinkirschen

1. Für die Kirschen Orangenschale und Saft, Rotwein, Likör, Zucker und die Gewürze aufkochen. Im offenen Topf bis auf ca. 300 ml einkochen lassen. Anschließend die Gewürze mit einem Schaumlöffel entfernen oder abseihen.
2. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, Glühwein damit binden, vorbereitete Früchte unterheben.

Das Gebäck kann man auch durch 1 TL Spekulatiusgewürz od. Lebkuchengewürz ersetzen (es ist dann nicht so grieselig), dann zusätzlich etwas mehr Zucker, 100 ml Sahne und ½ Blatt aufgelöste Gelatine zugeben.

*Ideal für Adventszeit und Weihnachten. Man kann auch frische Früchte oder andere tiefgekühlte Früchte oder Beeren für die Sauce nehmen.*