

Rezept des Monats

Zimtparfait

für 4 Personen

6	Eigelb
150 g	Zucker
7 TL	Zimt
500 ml	Sahne

Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen.
Zimt unterrühren. Sahne steif schlagen, unterheben
Mindestens 3 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
15 Minuten vor dem Servieren in Portionen teilen.
Mit Zimt bestreuen, mit Kekes und Schlagsahne servieren.

Evtl. dazu noch frische Früchte.

Dezembertee

125 g	Honig	oder die halbe Menge
400 ml	schwarzer Tee	
Saft von 1 Zitrone		
Saft von 1 Orange		
100 ml	Orangenlikör	oder die halbe Menge
1/2 TL	Zimtpulver	
100 ml	geschlagene Sahne	

Den Honig mit dem Tee verrühren und erwärmen.
Den Honig unter rühren auflösen. Die Säfte, den Orangenlikör und den Zimt
dazugeben und alles bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.
Den Punsch auf die Gläser verteilen und mit einer Zimtbestäubten Sahnehaube serv

Guten Appetit wünscht

Fa. Ludwig Lutz
Schützenstraße 1
86424 Dinkelscherben
Tel. 08292 / 959930

Ihr Partner für Tisch und Küche.

ieren.