

# Printenparfait mit Pflaumenkompott

Zutaten | 10 Portionen

## Parfait

1 Pck.	Kräuter-/Gewürzprinten
125 ml	Rum
200 g	Marzipanrohmasse
6 BE	Sahne
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Krokant

## Für das Kompott

1 Glas	Pflaumen
0,5 l	Glühwein
1 Pck.	Vanillepuddingpulver

Zubereitungszeit: 30 Min.

Das Parfait über Nacht im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

## Zubereitung:

- Eine Rehrücken-/Kastenform großzügig mit Klarsichtfolie auslegen.
- Printen zerbröseln, mit dem Rum tränken und gut vermengen.
- Die Marzipanrohmasse sehr klein schneiden, unter die Printen-Rum-Masse geben und durchziehen lassen.
- Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unter die Printen-Marzipanmasse heben.
- Die fertige Parfaitmasse in die vorbereitete Form füllen.
- Über Nacht im Tiefkühlfach durchfrieren lassen.
- Eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus der Tiefkühlung nehmen, stürzen und wie ein Kuchen in Scheiben schneiden.
- Mit Krokant bestreut servieren.

Kompott:

- 5 EL Glühwein von der Gesamtmenge abnehmen und mit dem Puddingpulver glatt rühren.
- Pflaumen zusammen mit dem Saft aus dem Glas und Glühwein in einem Topf auf dem Herd zum kochen bringen.
- Sobald die Pflaumen kochen, Topf von der Platte nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren und auf der Flamme einmal aufkochen lassen.
- Etwas abkühlen lassen und zum fertigen Parfait reichen.

## Tipp:

Wenn Kinder mitessen kann der Glühwein einfach durch roten Traubensaft ersetzt werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 319 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
816 kcal	50,8 g	68,8 g	8,63 g	143 mg