

# Zimtsyllabub



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marie Na

## **Zutaten:**

200 ml Obers/Sahne  
200 ml Creme fraiche  
60 ml Weißwein  
20 ml Sherry  
80 g Zucker  
1-2 Tl Zimt  
1 Prise Muskatnuss

## **Zubereitung:**

Ballonschneebeisen einsetzen. Wein mit Sherry und Zucker verrühren bis sich der Zucker fast aufgelöst hat .

Zusammen mit der Sahne und dem creme fraiche in der Kenny so lange rühren, bis die Masse beginnt cremig zu werden.

Gewürze hinzufügen und rühren bis die Creme die Konsistenz von lockerem Schlagobers hat.

Auf Gläser verteilen, und gut kühlen. Mit einem Zweig Minze garnieren, und mit Zimt