

## Zimtcreme mit Kumquat-Topping

Ein überraschend einfaches Rezept für ein edles Festtags-Dessert mit Wow-Faktor – Zwergorangen machen's möglich!

### Zutaten für 4 Personen:

- 350 g Kumquats
- 6 EL Rohrzucker
- 400 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 2 Sternanis
- 3 EL Honig
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Zimtstange



### Zubereitung:

- Für die Creme 1 Ei mit 3 Eigelben verquirlen und Honig, 3 EL Rohrzucker, Mark einer Vanilleschote sowie Zimtpulver hinzugeben.
- Milch und Sahne aufkochen und mit der Zimtstange, Sternanis und Vanilleschote ca. 10 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Gewürze aus dem Milch-Sahne Gemisch abseihen, kurz abkühlen lassen und zur Ei-Masse geben.
- Über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in die Masse einrühren. Sobald die Creme fest wird, in geeignete Gläser abfüllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- In der Zwischenzeit Kumquats schälen, das Fruchtfleisch klein schneiden und zur Seite stellen. Die Schalen fein schneiden und mit dem restlichen Rohrzucker sowie etwas Wasser ca. 10 Minuten einköcheln und dann abkühlen lassen.
- Auf die Creme die Fruchtstücke sowie die kandierten Schalen als Topping verteilen.