



Panna Cotta mit Lebkuchenaroma und heißen Kirschen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Panna Cotta mit weihnachtlicher Note

Zutaten

- Für die Panna Cotta:
- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1/2 Tl Pfefferkuchengewürz
- 400 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillin-Zucker
- Für das Kirschkompott:
- 1/8 l Sauerkirschnektar
- Etwas Zimtpulver
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El Zucker
- 2 cl Kirschwasser
- 200 g tiefgefrorene Sauerkirschen
- (Geht auch mit eingemachten Kirschen)
- 1 gehäufte TL Speisestärke mit Kirschnektar angerührt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kirschen:

Schritt2

Den Sauerkirschnektar mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Zimtpulver kurz erhitzen und die angerührte Speisestärke dazu geben, verrühren. Einmal kurz aufkochen und die gefrorenem

Kirschen dazu geben. Kurz "aufstoßen" lassen, das Kirschwasser dazu geben.

Schritt3

Schritt4

Das Panna Cotta:

Schritt5

Die Sahne mit dem Zucker, dem Vanillin Zucker und Pfefferkuchengewürz ca.1 min. leise köcheln, danach 1 min. "ausziehen" lassen.

Schritt6

Durch ein feines Küchensieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine verrühren.

Schritt7

In 4 kleine Portions Timbale, ersatzweise Mocca Tassen füllen, ca. 4 Stunden kalt stellen, besser am Vortag erledigen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Portionsförmchen ganz kurz in heißes Wasser tauchen und mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren. Stürzen, auf einem Desserteller anrichten, die Kirschen mit kleinem Abstand, rund herum, verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panna-cotta-mit-lebkuchenaroma-und-heissen-kirschen/>