

Zimt Panna Cotta mit Zwetschken



Unser Sylvester Menü Dessert

Ich habe immer angenommen das sei eine Hexerei – Panna Cotta selbst herzustellen, doch es erwies sich als überaus einfach und schmeckte sehr gut.

Da ich ein Fan von Zimt bin habe ich mir diese Variation ausgesucht und außerdem finde ich das es so schön in die Weihnachtszeit passt.

Zutaten

6 Blatt weiße Gelantine
800 g Sahne
6 EL Zucker
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote
1 kg Zwetschken
frisch gepresster Saft von 1 Zitrone
1 gehäufte TL Zimtpulver

Zubereitung:

Schritt 1

Die Gelatineblätter ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit 4 EL Zucker und den Zimtstangen in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und mit der Schote dazugeben.

Schritt 2

Die Dessertförmchen (oder Tassen) mit kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen. Die Sahne unter rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Sahne rühren. Die Zimtstangen und die Vanilleschote entfernen und die Sahne in Förmchen verteilen. Etwas abgekühlt in den Kühlschrank stellen und in ca. 2 Std. fest werden lassen.

Schritt 3

Die Zwetschken waschen (ich hatte noch eingefrorene) längs halbieren und entsteinen. Mit übrigem Zucker, Zitronensaft und 100 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Abkühlen lassen. Die Panna Cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen, die Unterseite kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta Portionen auf 8 Teller stürzen.

Jeweils eine kräftige Prise Zimtpulver daraufstreuen und die Zwetschken mit etwas Sud dazu anrichten.

Ich kann euch wieder einmal nur gutes Gelingen wünschen.

Eure Gudrun von Mödling