

## Rezept

# Holler-Panna-cotta

Ein Rezept von Holler-Panna-cotta, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>12-16 Dolden</b> Holunderbeeren (ca. 200 g)	<b>50 g</b> (Vanille-)Zucker
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>350 g</b> Sahne
<b>2 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>10-14 Dolden</b> Holunderbeeren (ca. 175 g)
<b>25 g</b> Vanillezucker	<b>25 g</b> Zucker
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Creme die Holunderbeeren mit einer Gabel von den Dolden abstreifen, verlesen – immer nur vollreife, schwarze Beeren nehmen – und die Stielansätze entfernen. Die Beeren (es sollten 150 g sein) im Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

---

2. Holunderbeeren, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben, erhitzen und 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen und aufplatzen lassen – ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Mit Sahne aufgießen, einmal kurz aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und 10 Min. einweichen.

---

3. Beerensahne durch ein feines (Metall-)Sieb gießen, die Beerenreste mit einem Löffelrücken sorgfältig ausdrücken (Beerenreste entsorgen). Gelatineblätter ausdrücken und nacheinander in die noch heiße Beerensahne einrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Sahne in Portionsgläschen gießen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen (mind. 4 Std. oder über Nacht).

---

4. Für den Sirup die Holunderbeeren ebenfalls mit einer Gabel von den Dolden abstreifen, verlesen und von den Stielansätzen befreien. Die Beeren (es sollten 125 g sein) im Sieb abbrausen und in einen Topf geben. Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft und 100 ml Wasser dazugeben, erhitzen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Holundermischung durch das (Metall-)Sieb gießen, Beeren wieder gut ausdrücken und entsorgen. Saft zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 5-8 Min. einkochen lassen. Sirup abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

---

5. Zum Servieren jeweils etwas gekühlten Holundersirup auf die Panna cotta in den Gläschen gießen. Restlichen Sirup im Kühlschrank aufbewahren und über Eis, Joghurt oder Müsli träufeln.