

## Rezept

# Lebkuchen-Panna-cotta

Ein Rezept von Lebkuchen-Panna-cotta, am 25.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>3 Blatt</b> weiße Gelatine                      | <b>400 g</b> Sahne   |
| <b>2 EL</b> Zucker                                 | <b>1 TL</b> Lebkuchengewürz                                  |
| <b>1</b> Vanilleschote oder Päckchen Vanillezucker | <b>4</b> frische Feigen (ersatzweise Zwetschgen oder Birnen) |
| <b>1 TL</b> Butter                                 | <b>100 ml</b> roter Portwein (ersatzweise Traubensaft)       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatineblätter in einer flachen Schale mit kaltem Wasser bedecken und 5-10 Min. einweichen.

---

2. Die Sahne mit dem Zucker und dem Lebkuchengewürz in einen Topf geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken aus den Schotenhälften herauskratzen und dazugeben. Die ausgekrazte Schote ebenfalls dazugeben, sie gibt viel Aroma ab. Oder den Vanillezucker zur Sahne geben.

---

3. Vier Dessertförmchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen. Die Sahne unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, in die heiße Sahne geben und unter Rühren auflösen. Die Sahne auf die Förmchen verteilen. Etwas abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen und in ca. 2 Std. fest werden lassen.

---

4. Die Feigen waschen, längs halbieren und die Hälften vierteln, sodass Spalten entstehen. Die Butter in einem Pfännchen bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Feigen darin 1 Min. anbraten, mit dem Portwein ablöschen und 1-2 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

---

5. Die Panna cotta aus dem Kühlschrank nehmen. Die Creme mit einem spitzen Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Wenn das nicht gleich gelingt, die Unterseite der Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Die Feigenspalten um die Lebkuchen-Panna-cotta herum anrichten und das Dessert gleich servieren.