

Rezept

Mandel-Panna-cotta mit Pflaumen

Ein Rezept von Mandel-Panna-cotta mit Pflaumen, am 19.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	350 ml Mandeldrink
400 ml Mandelsahne	10 EL Zucker
1 1/2 TL Agar-Agar	300 g Pflaumen
1/2 TL Zimtpulver	80 ml Apfelsaft
20 Wacholderbeeren (aus dem Gewürzregal)	1 EL Mandelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 11 g F, 3 g EW, 54 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mandeldrink und Sahneersatz, 5 EL Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Das Agar-Agar mit 6 EL Wasser verrühren und unter die Mandelmischung rühren. Kurz aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Die Masse in vier Förmchen (à ca. 250 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank 2 Std. fest werden lassen.
2. Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zimt, Apfelsaft und 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen und 4-5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Wacholderbeeren und Mandeln hacken. Restlichen Zucker in einer Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze hell karamellisieren. Wacholder und Mandeln unterrühren. Masse sofort auf das Backpapier gießen. Einen zweiten Bogen Backpapier darauflegen und die Masse mit dem Nudelholz flach rollen. Oberes Papier abziehen. Pannacottas auf Teller stürzen und das Kompott daneben verteilen. Krokant in Stücke brechen und daraufgeben.