

Rezept

Matcha-Pannacotta mit gebackenen Quitten

Ein Rezept von Matcha-Pannacotta mit gebackenen Quitten, am 28.04.2024

Zutaten

Für die gebackenen Quitten

- | | | | |
|--------|---|------|--|
| 2 | Quitten | 2 EL | Zucker |
| 150 ml | vegane(r) Weißwein (ersatzweise Wasser) | ½ | Sternanis (ersatzweise 1/2 Zimtstange) |

Für die Pannacotta

- | | | | |
|------|---------------|--------|----------------------------------|
| 1 TL | Matcha-Pulver | 300 ml | Pflanzendrink (z. B. Haferdrink) |
| 2 EL | Mandelmus | 2 EL | Zucker |
| ½ TL | Agar-Agar | | |

Ausserdem

- | | |
|------|-----------------|
| 2 EL | Mandelblättchen |
|------|-----------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 18 g F, 7 g EW, 71 g KH

Zubereitung

1. Für die gebackenen Quitten die Früchte abbürsten, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in eine ofenfeste Form legen, mit Zucker bestreuen und mit Weißwein übergießen. Den Sternanis zugeben und alles im Backofen bei 180° (Vorheizen nicht nötig) ca. 2 Std. backen, bis die Quitten weich sind und die Flüssigkeit zu Sirup reduziert ist. Zwischendurch die Viertel gelegentlich wenden. Die Quitten herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen für die Pannacotta das Matcha-Pulver in einem kleinen Topf mit Pflanzendrink und Mandelmus verquirlen. Zucker und Agar-Agar mischen und unterrühren, alles aufkochen und mindestens 5 Min. köcheln lassen. Die Flüssigkeit auf zwei Tassen verteilen, abkühlen lassen und im Kühlschrank in ca. 3 Std. fest werden lassen.
3. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie hellbraun werden und duften. Die Pannacotta mit einem Messer vom Förmchenrand lösen und auf Teller stürzen. Die Quitten mit etwas von ihrem Sirup dazu anrichten und das Dessert mit den Mandelblättchen bestreuen.