

Rezept

## Panna Cotta mit Kurkuma

Ein Rezept von Panna Cotta mit Kurkuma, am 20.12.2025



### Zutaten

**2 1/2 Blatt** Gelatine

**20 g** Rohrohrzucker

**1** Granatapfel (ca. 300 g)

**500 g** Sahne

**1 TL** Kurkuma-Latte-Gewürzmischung (ersatzweise  
1/2 TL gemahlene Kurkuma, 1/4 TL Zimtpulver,  
1/4 TL gemahlene Vanille, 1 Prise Pfeffer)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal,  
40 g F, 4 g EW, 20 g KH

### Zubereitung

- 1.** 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker und Kurkuma-Gewürzmischung im Mixtopf 7 Min. / 90° / Stufe 2 erhitzen. Dann die Gelatine etwas ausdrücken, tropfnass zur Sahnemischung geben und 1 Min. / Stufe 2 unterrühren. Die Panna cotta in vier Gläser füllen und im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen. Den Mixtopf spülen.

---

- 2.** Restliche Gelatine (½ Blatt) in kaltem Wasser einweichen. Den Granatapfel vierteln, die Kerne herauslösen und bis auf einen kleinen Rest direkt in den Mixtopf geben. Kerne 6 Sek. / Stufe 5 mixen. Ein feinmaschiges Sieb über eine Schüssel hängen. Die Kerne ins Sieb geben und mit einem Löffel so lange hin und her streichen, bis kein Saft mehr in die Schüssel tropft.

---

- 3.** Granatapfelsaft im Mixtopf 3 Min. / 90° / Stufe 2 erhitzen. Gelatine etwas ausdrücken, dazugeben und 30 Sek. / Stufe 2 unterrühren. Granatapfelsaft lauwarm abkühlen lassen, dann vorsichtig auf die fest gewordene Panna cotta gießen. Nochmals 1 Std. kalt stellen, bis der Saft angedickt, aber nicht ganz fest geworden ist. Mit restlichen Kernen bestreut servieren.