

Rezept

Rosenblüten-Panna-cotta

Ein Rezept von Rosenblüten-Panna-cotta, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Sahne	130 g Zucker
3 Streifen Bio-Zitronenschale	Mark von 1/3 Vanilleschote
4 Blätter weiße Gelatine	3-4 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)
1-3 EL Zitronensaft	16 ungespritzte rosarote duftende Rosenblütenblätter
1 Eiweiß	Fruchtsauce zum Servieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Für die Panna cotta Sahne, 60 g Zucker, die Zitronenschale und die Vanille aufkochen, von der Herdplatte ziehen und leicht abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen.
2. Die Sahnemischung mit Rosenwasser und 1-2 EL Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der leicht abgekühlten Sahnemischung unter Rühren auflösen. Die Mischung weiter abkühlen lassen, die Zitronenschale entfernen und die Sahne in vier Schälchen füllen. Zugedeckt mindestens 3 Std. kühl stellen, bis die Panna cotta geliert ist.
3. Für die kandierten Rosenblätter den Ofen auf 50° (Umluft auch 50°) vorheizen. Die Blätter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Eiweiß halbsteif schlagen und 1-2 TL Zitronensaft unterrühren. Den restlichen Zucker in ein Schälchen geben. Die Blätter einzeln in den Eischnee tauchen und im Zucker wenden. Blätter auf einem mit Backpapier belegten Rost ca. 1 Std. im Backofen (Mitte) trocknen lassen. Dann den Ofen ausschalten und die Blätter darin bei leicht geöffneter Backofentür auskühlen lassen.
4. Die Panna-cotta-Schälchen in warmes Wasser tauchen und den Inhalt auf Dessertteller stürzen. Die Desserts mit je 4 kandierten Rosenblättern garnieren und servieren. Dazu nach Belieben eine Fruchtsauce servieren, z. B. eine Himbeersauce.