

## Rezept

# Zimt-Panna-cotta

Ein Rezept von Zimt-Panna-cotta, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>6 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>800 g</b> Sahne
<b>6 EL</b> Zucker	<b>2</b> Zimtstangen
<b>1</b> Vanilleschote	<b>1 kg</b> Zwetschgen
frisch gepresster Saft von 1 Zitrone	<b>1 gehäufter TL</b> Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Dessertförmchen (je ca. 100 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatineblätter ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit 4 EL Zucker und den Zimtstangen in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und mit der Schote dazugeben.
2. Die Dessertförmchen (oder Tassen) mit kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen. Die Sahne unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Sahne rühren. Die Zimtstangen und die Vanilleschote entfernen und die Sahne in Förmchen verteilen. Etwas abgekühlt in den Kühlschrank stellen und in ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Die Zwetschgen waschen, längs halbieren und entsteinen. Mit übrigem Zucker, Zitronensaft und 100 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Abkühlen lassen. Die Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen, die Unterseite kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna-cotta-Portionen auf 8 Teller stürzen. Jeweils eine kräftige Prise Zimtpulver daraufstreuen und die Zwetschgen mit etwas Sud dazu anrichten.