

Lebkuchen Panna Cotta mit Pfirsich

ZUTATEN

- 1 Liter Sahne
- 75g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Dose gezuckerte Pfirsiche



ZUBEREITUNG

Die Sahne, den Zucker und das Lebkuchengewürz in einem Topf erhitzen, die eingeweichte Gelatine hinzufügen und gut umrühren, damit sie sich auflöst.

Die Masse leicht abkühlen lassen. Anschließend mit Hilfe eines umgedrehten Löffels in die Gläser kippen. Alles im Kühlschrank fest werden lassen. Die Pfirsiche in feine Würden schneiden und vor dem servieren auf der Panna Cotta napieren.



Dauer
30 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE