

Winterliche Panna Cotta mit Apfelkompott

Das brauchst du dafür

1350 ml Sahne
80g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
8 Blatt Gelatine
6 mittelgroße Äpfel
60 ml Apfelsaft
2 EL Zucker



So wird es gemacht

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einen Topf mit 80 g Zucker und dem Zimt geben. Aufkochen lassen. Anschließend die eingeweichte Gelatine in die Sahne geben und gut durchrühren, damit sich die Gelatine gut auflöst. In Dessertgläser abfüllen und im Kühlschrank über Nacht durchkühlen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen und mit einem Kernausstecher entkernen. Alles in mundgerechte Stück schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker karamellisieren lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die geschnittenen Äpfel zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten aber noch Biss haben. Danach in eine Schüssel geben und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren das Kompott auf die Panna Cotta geben und mit Schokostreusel verzieren.



Dauer
35 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE