

Apfel-Zimt-Panna Cotta

Zutaten (für 4 kleine Gläser):

Für die Panna Cotta:

500 ml Sahne

2 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

2 EL Zucker

2 Beutel vegetarisches Geliermittel von Dr. Oetker

Für das Apfel-Zimt-Kompott:

3 - 4 Äpfel (z.B. Boskoop)

100 ml Apfelsaft

1 EL Zucker

1/2 TL Zimt

1 TL Vanilleextrakt

Vanille aus der Vanillemühle



Zubereitung:

1) Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Die Apfelviertel in Stücke schneiden.

Apfelstücke, Apfelsaft, Zucker, Zimt und Vanilleextrakt in einen Kochtopf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten zu Kompott köcheln lassen, zwischendurch immer wieder umrühren.

2) 300 ml Sahne, Vanilleextrakt (oder Mark der Vanilleschote) und Zucker in einem Kochtopf unter Rühren aufkochen.

Danach 3 EL von dem gekochten Apfel-Kompott unterrühren.

3) 200 ml Sahne in einen weiteren Topf geben, das vegetarische Geliermittel einrühren und aufkochen.

Diese eingedickte Sahne nun mit einem Schneebesen unter die restliche Apfel-Vanille-Sahne rühren.

Die Gläser zu 2/3 mit der Masse füllen und für 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen zum fest werden.

4) Wenn die Panna Cotta fest ist, das Apfel-Kompott darauf geben und mit Vanille aus der Vanillemühle garnieren.