

Panna Cotta mit Zimtbrösel

Diese Panna Cotta vereint cremige Vanille-Note, fruchtigen Zwetschkenröster und knusprige Zimtbrösel zu einem Dessert, das nach Wohlfühlen schmeckt. Die feine Süße der Panna Cotta harmoniert perfekt mit dem warmwürzigen Aroma der Zwetschken und dem buttrigen Crunch des Toppings. Ob als krönender Abschluss eines Menüs oder als besondere Nascherei an gemütlichen Tagen – dieses Rezept bringt herbstlichen Genuss in vier Gläser.

Zutaten für 4 Gläser
Für die Panna Cotta

- 500 ml Schlagobers
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine
- 6 EL Wasser

Für den Zwetschkenröster

- 300–400 g Zwetschken, entsteint und geviertelt
- 1–2 EL Zucker
- etwas Zimt

- ein Schuss Zitronensaft oder Wasser

Für das Topping

- 4 Walnüsse
- 1–2 TL Honig
- 2–3 EL LAND-LEBEN Semmelbrösel
- 1 EL Butter
- ½ TL Zimt

Zubereitung

1. Panna Cotta

- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Schlagobers mit Vanillemark, Schote und Zucker erhitzen (nicht kochen).
- Gelatine mit 6 EL Wasser verrühren und quellen lassen.
- Topf vom Herd nehmen, Gelatine einrühren, bis sie vollständig gelöst ist.
- Vanilleschote entfernen, Masse in 4 Gläser füllen.
- Mindestens 3–4 Stunden im Kühlschrank kühlen.

2. Zwetschkenröster

- Zwetschken mit Zucker, Zimt und Zitronensaft/Wasser in einen Topf geben.
- Bei mittlerer Hitze weich köcheln lassen.
- Abkühlen lassen.
- Auf die gekühlte Panna Cotta geben.

3. Topping

Honig-Walnüsse:

- Walnüsse leicht anrösten.
- Honig zugeben und karamellisieren.
- Auf Backpapier abkühlen lassen.

Zimtbrösel:

- Butter in einer Pfanne schmelzen.
- Semmelbrösel goldbraun rösten.
- Zimt einrühren und abkühlen lassen.

4. Anrichten

- Zwetschkenröster auf die Panna Cotta geben.
- Je eine karamellisierte Walnuss daraufsetzen.
- Mit Zimtbröseln bestreuen

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH