

BRATAPFEL-PANNA COTTA

Heute habe ich „last minute“ noch eine ganz wunderbare Dessertidee für euch. Diese Bratapfel-Panna Cotta habe ich heute Probe gekocht und meine Gäste waren von dem cremigen, weihnachtlichen Desser sehr angetan. Das Schöne aus meiner Sicht ist, dass man die Panna Cotta wunderbar am Vortag oder am frühen Morgen vorbereiten kann und sie dann zum Essen einfach nur aus dem Kühlschrank zaubert. Absolut stressfrei – so muss ein Weihnachtsdessert für mich sein. Bei mir haben sowohl die Panna Cotta als auch das Bratapfelmus eine schöne Zimtnote, ihr könnt aber auch nach Lust und Laune mit Tonkabohne oder Vanille variieren.

Für mich schließt sich der Weihnachtsabend damit thematisch – als Begrüßungsdrink gibt es den Bratapfel-Lillet Aperitiv und als Desser die Bratapfel-Panna Cotta. Man könnte meinen ich hätte es so geplant...!



ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER BRATAPFEL-PANNA COTTA:

200ml Schlagsahne

150ml Milch

50g brauner Zucker

1 Zimtstange

4 Blatt Gelatine (nach Packungsanleitung für ca. 350ml Flüssigkeit)

1 EL Zitronensaft

Für das Bratapfelmus:

200g Apfelmus oder 400g Äpfel

1 Prise Zimt

1 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne, die Milch und die Zimtstange mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und erwärmen bis die Milch leicht dampft. Den Topf vom Herd nehmen und kurz beiseite stellen.

Die Gelatine ausdrücken und mit 3-4 EL von der Zimtsahne in eine kleine Pfanne oder einen anderen Topf geben und kurz unter ständigem Rühren auf kleiner Stufe erwärmen bis die Gelatine gelöst ist. Auf keinen Fall aufkochen. Dann langsam den Rest der Zimtsahne einrühren und alles auf vier passende Gläser verteilen. Achtung - wird die Masse zu heiß geht die Gelatine „kaputt“ und die Panna Cotta wird später nicht fest werden. Da gibt es keine zweite Chance, also arbeitet hier wirklich mit geringer Hitze damit nichts schief geht.

Die Gläser in den Kühlschrank stellen. Nach 4 Stunden sollte die Panna Cotta fest sein.

In dieser Zeit die Hälfte der Äpfel vierteln und mit der Schale nach oben in eine kleine Auflaufform legen. 40-50 Minuten bei 180°C Umluft backen, kurz abkühlen lassen und dann die Schale abziehen.

Die restlichen Äpfel schälen, vierteln und entkernen und mit den gebackenen Äpfeln in einen hohen Becher geben. Etwas Puderzucker und Zimt dazu geben und mit dem Stabmixer* pürieren.

Das Bratapfelmus auf die Panna Cotta Gläser verteilen und bis zum Servieren weiter kalt stellen.

Genießt dieses leckere, winterliche und vor allem stressfreie Dessert.

Frohe Weihnachten!

