

Lebkuchen-Panna cotta mit Rotwein-Pflaumen

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/lebkuchen-panna-cotta-mit-rotwein-pflaumen/

Zutaten für 4 Personen:

- 350 ml Sahne
- 200 ml saure Sahne
- 4 gestrichene EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- ½ TL Agar-Agar
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 75 g Schokostreusel, aus dem Eisfach
- 300 g Pflaumen, alternativ auch TK
- 150 ml Rotwein
- 5 EL Rohrzucker
- 1 TL geriebene Ingwerwurzel
- 3 Pimentkörner
- 1-2 TL Speisestärke, in kaltem Wasser aufgelöst
- Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Zucker, 1 Prise Salz und Agar-Agar erwärmen und für 2 Minuten sanft köcheln. Dabei das Mark von der Vanilleschote und das Lebkuchengewürz zugeben. Kurz abkühlen lassen, dann die saure Sahne einrühren und in Dessertschalen füllen. Eisgekühlte Schokostreusel auf die Schalen verteilen und vorsichtig einrühren. Kalt stellen.

Die Pflaumen mit dem Rohrzucker in einer tiefen Pfanne karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit geriebenem Ingwer und den Pimentkörnern würzen. Mit aufgelöster Stärke abbinden und anschließend kalt rühren.

Die Panna cotta auf Teller stürzen, Pflaumen dazu anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - einfach & köstlich vom 15.12.2018

Episode: Mein klassisches Weihnachts-Menü