



Weihnachtliche Panna Cotta mit Glühweinsirup



Der Name Panna Cotta bedeutet wörtlich übersetzt „gekochte Sahne“.

Die weihnachtliche Panna Cotta lässt sich sehr gut vorbereiten und sollte mehrere Stunden, besser sogar über Nacht durchziehen.

Zutaten: (für ca.6 Portionen)

Für die Panna Cotta:

- 4 Blatt Gelatine
- 600 ml Sahne
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- Je ½ TL Zimt und Lebkuchengewürz

Für den Glühweinsirup:

- 700 ml kräftiger Rotwein
- 300 ml Cranberry-Saft
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 100 g Zucker
- 1 Bio-Orange in Scheiben
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, beiseitestellen. Die Sahne mit Vanillestange und Zucker in einem Topf erhitzen und einige Minuten leicht köcheln lassen. Gelatineblätter abtropfen lassen, ausdrücken und zur Sahne geben. Rühren, bis sich alles gelöst hat. Panna Cotta in Gläschen füllen und kaltstellen, mindestens sechs Stunden, am besten aber über Nacht.

Für den Glühweinsirup alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen - das kann durchaus eine halbe Stunde dauern.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gewürze und Orange herausnehmen, in den heißen Sirup die restliche Gelatine rühren, bis sich alles gelöst hat. Sirup erkalten lassen.

Vor dem Servieren auf die Panna Cotta etwas Glühweinsirup gießen. Alternativ kann die Sahnemischung auch in ausgespülte Joghurtbecher abgefüllt werden und nach dem Erkalten auf einen Teller mit einem Spiegel aus Glühweinsirup gestürzt werden.

Als Dekoration kann man in Zucker gewälzte Früchte (Orangenscheiben, Cranberry, Heidelbeeren, ...) oder auch ein Rosmarinzweig verwenden