

Spekulatius Panna Cotta – Weihnachtsdessert



Ein schnelles Dessert für Weihnachten, perfekt für 2 oder viele Personen. Es lässt sich einfach vorbereiten und schmeckt himmlisch. Einfach ein Genuss.

einfach



Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden

Gesamtzeit:

2 Stunden 15 Minuten

Zutaten

– 4 Portionen +

400 ml (2 Becher) Sahne

100 ml Milch

5 Blatt Gelatine

80 g Zucker

1/2 TL [Spekulatius Gewürz z.B. von Hartkorn](#) (mein Favorit) *

1/2 TL [Zimt](#) *

Utensilien

kleiner Topf

[Schneebeesen](#) *

[Förmchen](#) * oder [Gläser](#) *

Zubereitung

- 1 die Gelatine in einer kleinen Schüssel in **kalt**em Wasser ca. 10 Minuten auflösen
- 2 Zum Ende der Zeit die restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen
- 3 Kurz aufkochen lassen und dann den Herd ausschalten
- 4 die Gelatine ausdrücken und das kalte Wasser wegschütten
- 5 Nun etwas von der heißen Flüssigkeit zur Gelatine geben
- 6 Diese soll sich nun, unter ständigem Rühren, auflösen (geht ruckzuck)
- 7 Nun die aufgelöste Gelatine zur restlichen Flüssigkeit geben und kräftig verrühren
- 8 In Gläser oder in eine kleine Form geben und kalt stellen
- 9 2-3 Stunden oder am besten über Nacht kalt stellen

Notizen

Die Spekulatius Panna Cotta lässt sich gut 3-4 im Kühlschrank aufbewahren. So sind die Weihnachtstage stressfreier für Dich.

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück