

# Beeren Panna Cotta



## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1 Päckchen ZAUBERHAFT  
BACKEN Vanillinzucker  
30 g BIO SONNE Honig  
260 ml LANDFEIN Sahne  
2 Blatt ZAUBERHAFT  
BACKEN Gelatine  
1 Prise Salz  
–  
½ BIO SONNE Zitrone  
(heiß gewaschen)  
100 g RIVER VALLEY  
Himbeeren (TK)  
1 EL BIO SONNE Honig  
½ TL KÜCHENSTOLZ Stärke  
Frische Beeren für die Deko

## ZUBEREITUNG:

1. Die Sahne zusammen mit Vanillinzucker, Salz und Honig in einen Topf geben und aufkochen.
2. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die eingeweichte Gelatine gründlich ausdrücken und in die heiße (nicht mehr kochende) Flüssigkeit einrühren.
4. Die Mischung in zwei Dessertgläser oder Förmchen nach Wahl verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die gefrorenen Beeren zusammen mit dem Abrieb und Saft der Zitrone sowie Honig in einen Topf geben und einmal aufkochen.
6. Im Anschluss die Stärke zugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren – danach durch ein feines Sieb streichen.
7. Die Panna Cotta entweder mit der Beerenauce und frischen Früchten im Glas servieren oder auf Teller stürzen und mit der Sauce beträufeln.