

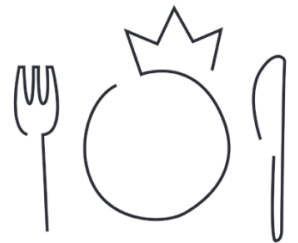
Marienkroner
Rezepte
für Sie!

Pannacotta mit Erdbeeren



Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit ca 20 Minuten

- 400 g Obers
- 5 g Vanillearoma oder eine Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 5 g Agar Agar
- 200 g Erdbeeren oder auch andere Beeren
- 20 g Staubzucker



Zubereitung

350 g Obers mit der Vanille und Zucker für etwa 5 Minuten leicht sieden lassen. Anschließend vom Herd nehmen. Den restlichen Obers mit dem Agar Agar glatt rühren und in die Flüssigkeit geben. Förmchen kalt mit Wasser ausspülen und die Obers Mischung hineinfüllen. Im Kühlschrank für mindestens 90 Minuten fest werden lassen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien. Mit dem Mixstab pürieren und den Staubzucker begeben. Die Pannacotta aus den Formen stürzen, mit der Erdbeersoße anrichten und mit frischen Erdbeeren garnieren.