

Lebkuchen Cookie Bites mit Lebkuchen Panna Cotta



Einkaufsliste:

Für die Cookie Cups

100g Rohrohrzucker

200g Butter

1/2 TL Vanillemark

Prise Salz

1 Eigelb

1 Ei

310g Mehl

2g Backpulver

3 EL Backkakao

2-3 TL Lebkuchengewürz

100g dunkle Schokolade

Für das Lebkuchengewürz

4TL Zimt, 1/2 TL gemahlener

Muskat, 1/2 TL gemahlene

Muskatblüte, Prise gemahlene

Nelken, 1TL Ingwer, 1TL Kardamom,

Prise Piment, Prise Anis

Für die Panna Cotta

200ml Sahne

180ml Milch

60g gehackte Vollmilchschokolade &

60g gehackte Zartbitterschokolade,

2-3 TL Lebkuchengewürz

60g Rohrohrzucker

3 Blatt Gelatine

So wird's gemacht:

Für die Cups: Zucker und Butter cremig schlagen, Eigelb und Ei verquirlen und unter ständigem Rühren zu der Butter-Zucker-Masse geben. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz vermengen und in die Masse sieben, alles zu einem homogenen Teig kneten. Teig in kleine Bällchen rollen und in kleine Muffinförmchen geben. Am Rand festdrücken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Herd auf 180°C vorheizen. Die Cups für 10 Minuten blindbacken. "Abdeckung" entfernen und noch einmal für 5 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Derweil die Schokolade schmelzen und die abgekühlten Cups mit der Schokolade auspinseln – so wird später verhindert, dass die Creme Flüssigkeit an die Hülle abgibt – die Cups bleiben knackig knusprig. Schokolierete Cups im Kühlschrank trocknen lassen.

Für die Pana Cotta: 100ml Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben, beide Schokoladesorten sowie das Lebkuchengewürz hinzufügen und aufkochen. Dabei ständig rühren. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Sobald die Schokolade vollständig aufgelöst ist, alles noch einmal sehr gut verquirlen. Nun und unter ständigem Rühren die Gelatine in die Sahne-Masse rühren, kurz ruhen lassen und die Masse durch ein Sieb gießen. Restliche Sahne aufschlagen und unter die lauwarme Panna-Cotta-Masse geben. Jetzt muss die Lebkuchen-Sahne-Masse nur noch auf die Cups verteilt werden und dann heißt es etwas Geduld haben. Die Cookies müssen etwa 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abkühlen.