

Panna Cotta mit Tonkabohne, Lebkuchen-Crumble und Granatapfel



Zutaten

Für die Crumble:

100 g Mehl

60 g Butter

30 g brauner Zucker

½ TL Lebkuchengewürz

1 TL Backkakao

Prise Salz

Für die Panna Cotta:

400 ml Schlagsahne

250 ml Milch

90 g Zucker

½ Tonkabohne

1 Pck. Pulvergelatine oder 6 Blatt Gelatine

Außerdem:

1 Granatapfel

So wird's gemacht:

Zunächst die Panna Cotta vorbereiten. Hierfür Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben. Die Tonkabohne fein reiben und in die Sahne-Milch geben, alles gemeinsam aufkochen und leicht köchelnd unter rühren 5 Minuten ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und (bei Blättern ausdrücken) in die Masse rühren. Panna Cotta ca. 30 Minuten abkühlen lassen, zwischenzeitlich immer mal wieder verrühren, damit sich die Tonkabohne und Gelatine nicht unten absetzt. Panna Cotta-, Pudding- oder Muffinformen kalt ausspülen und die Sahne-Masse in die Formen gießen. Panna Cotta mindestens 4 Stunden kalt stellen (oder über Nacht).

Derweil die Crumble vorbereiten. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und krümelig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. 5-10 Minuten knusprig backen. Leicht abkühlen lassen und zerbröseln.

Vor dem Servieren die Panna Cotta Formen kurz bis zum Rand in heißes Wasser stellen. Crumble auf die Dessertteller geben und die Panna Cotta auf die Crumble stürzen.

Granatapfelkerne auslösen und mit der Panna Cotta servieren.

