



Dauer: Autwändig
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 5 Personen
Verfasst von: Renate Deisl

# Zutaten

# Panna Cotta

450 ML	Schlagobers
30 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1-1,5 EL	Lavendelsirup (je nach Geschmack)
1	Vanilleschote
1 PRISE	Salz
5 BLATT	Gelatine

### Lavendelcracker

50 G	Butter (sehr weich)
50 G	Honig
50 G	glattes Mehl
100 G	Staubzucker
ETWAS	essbare Lavendelblüten

# Zubereitung

### Panna Cotta

- 1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2. Schlagobers, Zucker, Vanillezucker, Lavendelsirup und Salz in einem Topf aufkochen.
- 3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark sorgfältig auskratzen.
- 4. Das Vanillemark dazugeben.
- 5. Das Schlagobersgemisch etwas auskühlen lassen.
- **6.** Gelatineblätter gut ausdrücken und in die warme Masse mit einem Schneebesen zügig einrühren.
- 7. In Formen/Gläser einfüllen Formen zuvor etwas kalt ausspülen.
- 8. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 9. Panna Cotta mit Lavendelcrackern beliebig verzieren.

### Lavendelcracker

- 1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen/kneten.
- 2. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Kleine Kugeln formen und aufs Backbleche legen.

Genug Abstand lassen, da die Masse sehr weit auseinanderläuft!!

- 5. Lavendelblüten entweder in den Teig geben oder auf die Kugeln streuen.
- **6.** Ca. 5 bis 6 Minuten backen Backgut sollte hellbraun sein!
- 7. Cracker noch etwas am Backblech auskühlen lassen.

Rezept aus Magazin Frühling/Sommer 2024