

# Panna Cotta ohne Gelatine

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

### Für die Panna Cotta Creme

80 g Kokosblütenzucker  
300 ml Schlagsahne  
120 ml Vollmilch  
2 TL Vanille-Mandel Würzöl  
2 Eiweiß

### Für die Erdbeersauce

20 g Kokosblütenzucker  
200 Erdbeeren

### Alternativ

4 EL Himbeer Essigcreme oder  
Orange Essigcreme



## Zubereitung

Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker mit Sahne und Milch vermischen und in einem Topf aufkochen lassen. Das Vanille-Mandel Würzöl unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Flüssigkeit im Topf rühren. Die Masse in ofenfeste Gläser füllen und diese in eine Auflaufform stellen. Kochendes Wasser in die Form gießen, sodass die Gläser im Wasser stehen. Etwa eine Stunde lang im Backofen garen lassen. Zwischendurch prüfen, dass die Creme nicht anbrennt. Die Gläser abkühlen lassen und im Anschluss für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren waschen, vom Grün trennen und achteln. Gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf für etwa drei Minuten aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sauce bei Bedarf pürieren und schließlich abkühlen lassen. Die Erdbeersauce auf der kalten Panna

Cotta Creme verteilen. Alternativ kann auch eine fruchtige Essigcreme verwendet werden.

**Hinweise**

Mit ein paar Thymianzweigen bekommt dieses Dessert eine besondere Note.