

heute gibt es...

## Heidelbeer-Panna cotta



### **Zutaten: (für 4 kleinere Gläschen)**

- 100g Heidelbeeren
- 100g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 500ml Sahne
- 2,5 Blätter Gelatine

Optional für die Deko:

- Heidelbeeren
- Zucker
- Haselnusskrokant

### **Benötigte Utensilien:**

[Pürierstab\\*](#)

(\* = Affiliate-Link)

### **Zubereitung:**

1. Die Heidelbeeren mit 25g Zucker und dem Zitronensaft bei geringer Hitze in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und die Beeren weich geworden sind. Anschließend mit einem Stabmixer alles fein pürieren und die Masse durch einen Sieb in eine Schüssel füllen.
2. Nun in einem größeren Topf die Sahne mit dem restlichen Zucker aufkochen und unter Rühren für 15 Minuten köcheln lassen. In den letzten 5 Minuten der Kochzeit die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, zur Sahne dazugeben und unter Rühren lösen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die pürierten Heidelbeeren dazugeben und alles gut mischen bis eine einheitliche Farbe entsteht.
4. Die Masse in Gläschen füllen und für etwa 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend nach Geschmack mit frischen Heidelbeeren oder/und einer Soße aus Heidelbeeren und Zucker oder/und Haselnusskrokant servieren.



**Tipps:**

- Möchtest du die Panna cotta aus den Gläschen stürzen, geht das einfacher, wenn du diese vor dem Einfüllen der heißen Masse kalt ausspülst. Vor dem Servieren dann das Glas kurz in heißem Wasser eintauchen und gegebenenfalls noch mit einem Messer am Rand entlang fahren.