

Rhabarber-Panna cotta mit Erdbeeren

Zutaten für 6 Portionen

| | | |
|----------|-----------------------|---|
| 200 g | Rhabarber | in Scheiben schneiden |
| 50 g | Zucker | |
| 50 g | Wasser | zusammen weichkochen, mixen, abkühlen, ergibt ca. 2,5 dl |
| 2,5 dl | Vollrahm | |
| 1 dl | Milch | |
| 1 Beutel | Agar-Agar (8g) | |
| 1 Teel. | Maisstärke (5g) | |
| 1 Teel. | Vanillezucker | in Topf geben, gut verrühren, unter stetem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, das Rhabarberpüree begeben, in Gläser verteilen und kaltstellen |
| 250 g | Erdbeeren | rüsten und klein schneiden |
| 1 Essl. | Erdbeer-Zucker | |
| etwas | Zitronensaft | zusammen mischen, kurz marinieren lassen, auf die Panna cotta geben |
| | Zitronenmelisse | damit garnieren |



Die verwendeten Gewürze:

Erdbeer-Zucker

Feiner Erdbeergeschmack für Desserts, Quark- und Joghurtzubereitungen, in Gebäck und Tee

Vanillezucker

Echter Vanillegeschmack für edle Süßspeisen