Marzipan-Pannacotta mit Glüh-Kirschen

Das Rezept von der Marzipan-Pannacotta mit Glüh-Kirschen passt vorzüglich in den Advent und die Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Für die Pannacotta

300 ml	Schlagobers
200 ml	Milch
4 Blätter	Gelatine (klar)
125 g	Rohmarzipan
1 Prise	Zimt
10 g	Zucker (oder nach Belieben)

Für die Glüh-Kirschen

1 Glas	Kirschen (185g ATG)
1 Stk.	Glühfix (Beutel)
2 TL	Speisestärke
2.5 TL	Wasser (kaltes)
Nach Belieben	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Pannacotta mit Glüh-Kirschen** das Schlagobers, die Milch, das Marzipan in kleinen Stücken, die Prise Zimt und den Zucker in einen Topf geben.

2. Dann die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen.

3. Jetzt den Topf auf den Herd stellen und unter gelegentlichem Rühren zum Köcheln bringen. Die Masse sollte nun ca. 3-5 Minuten leicht köcheln, bis sich das Marzipan komplett aufgelöst hat.

4. Nun den Topf vom Herd nehmen, die Masse 2-3 Minuten abkühlen lassen und dann die Gelatine (ausgedrückt) unterrühren, bis sie sich ebenfalls komplett aufgelöst hat.

5. Danach die Masse durch ein Sieb auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen und nach dem Abkühlen für ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

6. Nun die Glüh-Kirschen zubereiten. Dazu die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

7. Dann nach Belieben dem Saft etwas Zucker hinzufügen und auf dem Herd zum Köcheln bringen.

8. Jetzt den Glüh-Fix-Beutel in den heißen Kirschsaft legen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Anmerkung: Wer es etwas aromatischer mag, kann ihn auch etwas länger ziehen lassen.

9. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem kalten Wasser zu einer glatten Sauce verrühren.

10. Nun den Glüh-Fix-Beutel entfernen, den Kirschsaft erneut zum Kochen bringen und unter Rühren die Stärke nach und nach einrühren.

11. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, hebt man die Kirschen unter und lässt sie etwas

abkühlen.

12. Dann verteilt man die Masse auf die 4 Gläser, lässt sie komplett abkühlen und stellt sie danach bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Tipp

Wer möchte, der kann die Marzipan-Pannacotta mit Glüh-Kirschen zusätzlich mit einem Klecks Schlagobers und einer Prise Zimt dekorieren.