Pflaumen-Panna cotta

Das Rezept für die Pflaumen-Panna cotta wirkt sehr edel und ist gerade zur aktuellen Pflaumensaison ein beliebtes Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

Für die Pflaumen

8 Stk.	Pflaumen
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt
1 Schuss	Rum

Für die Creme

300 ml	Schlagobers
2 Blätter	Gelatine
1 EL	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker

Für die Mandeln

15 g	Butter
1 EL	Zucker
3 EL	Mandelstifte

Zubereitung

1. Für die **Pflaumen-Panna cotta** zuerst die Pflaumen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden.

2. Diese jetzt zusammen mit dem Zucker und den Zimt in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen.

3. Die Masse nun so lange leise köcheln lassen, bis sie weich ist (ca. 5-10 Minuten je nach reife der Frucht) und anschließend mit einem kleinen Schuss Rum ablöschen.

4. Dann den gekochten Pflaumenkompott auf die Gläser verteilen.

5. Für die Panna cotta das Schlagobers zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren 2- 3 Minuten köcheln lassen. Parallel schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen lassen.

6. Als nächstes den Topf vom Herd nehmen, 2 Minuten abkühlen lassen und dann die Gelatine (ausgedrückt) unterrühren.

7. Jetzt die Panna cotta gleichmäßig auf die Gläser verteilen, abkühlen lassen und bis zum Verzehr mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Für die Mandeln die Butter, zusammen mit dem Zucker, in eine beschichtetet Pfanne geben und zum Schmelzen bringen.

9. Dann die Mandelstifte hinzufügen und so lange rühren, bis die gewünschte bräune vorhanden ist (Vorsicht heiß).

10. Danach die karamellisierten Stifte auf ein Stück Küchenpapier geben, um überschüssiges Fett zu absorbieren und auskühlen lassen. Vor dem Verzehr dann die Panna cotta mit den Mandeln dekorieren.

Tipp

Die Pflaumen-Panna cotta schmeckt natürlich auch mit Zwetschken. Wer ganz auf Alkohol verzichten möchte, kann den Rum auch weglassen oder für eine spritzige Note einen Schuss Orangensaft verwenden.