Rhabarber Panna Cotta

Dieses Rezept für das köstliche Dessert Rhabarber Panna Cotta verwöhnt mit seiner süß-sauren Note jeden Gaumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h

Zutaten

400 ml	Vollmilch
100 ml	Schlagobers
75 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
4 Zweige	Thymian
6 Blätter	Gelatine
500 g	Rhabarber
125 ml	Zucker
200 ml	Apfelsaft
2 EL	Maisstärke

Zubereitung

1. Für die **Rhabarber Panna Cotta** zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Schlagobers, Zucker und Vanillemark in einem Topf erwärmen, aber nicht aufkochen lassen.

2. Gelatine ausdrücken. Thymianblätter abzupfen und mit der Gelatine in die Vanillemilch rühren und in Gläser füllen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden lang ruhen lassen.

3. Währenddessen den Rhabarber waschen, schälen und klein schneiden. Den Apfelsaft in einem Topf erwärmen, mit dem Zucker verrühren und aufkochen lassen. Maisstärke in kaltem Wasser verrühren und mit dem kochenden Apfelsaft vermischen.

4. Unter ständigem Rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Über den Rhabarber gießen und kurz

durchziehen lassen. Abkühlen lassen und zusammen mit dem Panna Cotta anrichten und servieren.

Tipp

Als Variante die Rhabarber Panna Cotta anstatt mit Thymian mit Lavendel abschmecken.