

Weihnachts-Panna cotta

Zutaten für ca. 5 Personen

5 dl	Halbrahm
1 dl	Milch
1 Beutel	Agar-Agar (8g)
1 Teel.	Maisstärke (5g)
10 g	Adventszauber
30 g	Zucker

in Topf geben, gut verrühren, unter stetem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, in fünf Förmchen verteilen und kalt stellen.

Die festen Panna cotta auf Teller stürzen und schön garnieren.



Tipp: nach gleichem Rezept **Zitrus-Panna cotta** zubereiten

5 dl	Halbrahm
1 dl	Milch
1 Beutel	Agar-Agar (8g)
1 Teel.	Maisstärke (5g)
20 g	Zitronen-Orangen-Zucker
20 g	Zucker

Die verwendeten Gewürze:

Adventszauber

Gewürz-Zucker für Backwaren, Speisen und Getränke

Zitronen-Orangen-Zucker

Frisches Citrus-Aroma für Backwaren, Süssspeisen und Getränke