

Weihnachtliche Panna Cotta mit Marzipan und Zimt

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Milch erhitzen, Marzipan dazugeben und rühren, bis es sich auflöst.

- 3 -

Gelatineblätter ausdrücken, dazugeben und gut verrühren.

- 4 -

Vanillezucker und Zimt hinzugeben und gut vermengen. Mischung in Gläser füllen und ca. 4 Stunden kalt stellen. Mit Zuckersternen, Zimt und Vanilleschote dekorieren.

Zutaten für 3 Portionen

1/2 l Milch
100 g Marzipan
5 Gelatineblätter
2 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Vanillezucker

Für die Deko

1 Handvoll Zuckersterne
Vanilleschote (nach Belieben)
2 Teelöffel Zimt

Mhmm ...Dieser Nachtisch sieht so schön weihnachtlich aus! Und er hält, was er optisch verspricht, denn in dem Glas verbirgt sich eine köstliche Mischung aus gekochter Milch, Zimt und Marzipan. Dolce Natale!

- 1 -

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Marzipan in Stücke schneiden.

- 2 -