



Alpenkräuter-Panna cotta mit Apfel-Karamell

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	6 Std.
Garzeit	5 Min.
Portionen	6

Panna cotta mit Alpenkräutern aromatisiert, dazu Karamell mit Äpfeln für eine warme, fruchtige Note. Ein Dessert mit klaren Aromen und sanfter Süße und einem Hauch Fleur de Sel zur Balance.

Panna Cotta

500 ml Schlagobers

100 ml Milch

50 g Zucker

1 EL Alpenkräuter-Mischung, (z. B. Tee)

3½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft

Apfel-Karamell

100 g Zucker

1 EL Zucker

2 säuerliche Äpfel, (z. B. Braeburn), geschält, in feinen Scheiben

25 g Butter

100 ml Schlagobers

etwas Fleur de Sel

Panna cotta





Rahm, Milch und Zucker in einer Pfanne geben, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6–7) langsam aufkochen. Hitze reduzieren (Stufe 4), Kräutermischung begeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Kochfeld nehmen, Gelatine ausdrücken, begeben, darunterühren. Masse durch ein feines Sieb in die Förmchen gießen, abkühlen lassen. Förmchen zugedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Apfel-Karamell

Zucker und Wasser in eine weite Pfanne geben, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) erhitzen, unter leichtem Schwenken goldbraun karamellisieren. Hitze reduzieren (Stufe 5) Apfelscheiben und Butter zugeben, Butter schmelzen lassen. Rahm dazugießen, bei hoher Hitze (Stufe 7) aufkochen. Hitze reduzieren (Stufe 3–4), unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Karamell umfüllen, abkühlen lassen. Panna cotta in den Förmchen oder gestürzt auf Tellern anrichten, Apfel-Karamell darauf verteilen, etwas Fleur de Sel darüberstreuen.

Tipps

Statt Rahm kann das Karamell auch mit Apfelsaft eingekocht werden.

Statt Gelatine kann 1 gestrichener Teelöffel (ca. 3 g) Agar-Agar verwendet werden.

Zubehör

6 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Pfanne mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

13.04.2026

