



# Alpenkräuter-Panna cotta mit Apfel-Caramel

Rezept von V-ZUG AG



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

Panna cotta mit Alpenkräutern aromatisiert, dazu Caramel 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 Vollrahm

100 ml Milch

50 g Zucker

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

3½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft

## Apfel-Caramel

---

100 g Zucker

1 EL Zucker

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

25 g Butter

100 ml Vollrahm

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, darunterrühren. Masse durch ein feines Sieb in die Förmchen giessen, abkühlen lassen. Förmchen zugedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

## Apfel-Caramel

---

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

## Tipps

---

Statt Rahm kann das Caramel auch mit Apfelsaft eingeköchelt 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

