



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 Schlagsahne

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 Schlagsahne

etwas Fleur de Sel

Panna Cotta





Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) langsam aufkochen. Hitze reduzieren (Stufe 4), Kräutermischung hinzufügen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Kochfeld nehmen, Gelatine ausdrücken, hinzufügen, unterrühren. 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 einen Topf geben, bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6–7) erhitzen, unter leichtem Schwenken goldbraun karamellisieren. Hitze reduzieren (Stufe 5), Apfelscheiben und Butter hinzufügen, Butter schmelzen lassen. Sahne dazugießen, bei hoher Hitze (Stufe 7) aufkochen. Hitze reduzieren (Stufe 3–4) und 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 Sahne kann das Karamell auch mit Apfelsaft eingekocht werden.

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

Zubehör

6 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

Topf mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

13.04.2026

