



Benötigte Zutaten

Buttermilch-Panna Cotta

325 ml **Premium Buttermilch**

60 g Staubzucker

300 ml **Premium Schlagobers**

230 ml **Premium Alpenmilch**

1.5 Pkg. Gelatine

Nusscrumbles

70 g Nüsse (gerieben)

40 g brauner Zucker

60 g Mehl

60 g **Premium Teebutter (kalt)**

Mark einer Vanilleschote

1/2 TL Zimt

Granatapfelkerne (von 1/2 Granatapfel)

Buttermilch - Panna Cotta

garniert mit Nuss-Crumble und Granatäpfeln

Anleitung

Zubereitung Panna Cotta:

Die granulierten Gelatine laut Packungsanleitung in kaltem Wasser für rund zehn Minuten quellen lassen. Die Milch mit dem Schlagobers in einem Topf erhitzen. Den Zucker einrühren und verköcheln lassen. Die Mischung vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Gelatine nach und nach einrühren. Die Buttermilch unter die Mischung heben. In kleine Schüsseln oder Glasschalen geben und für mindestens sechs Stunden oder über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen.

Zubereitung Nusscrumbles:

Die kalte Butter in Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten verkneten und im vorgeheizten Backofen für 20 bis 25 Minuten knusprig backen. Die Panna Cotta mit den ausgelösten Granatapfelkernen und den (optional noch warmen) Nusscrumbles garniert servieren.

Tipp: Wer mag, kann speziell in der Weihnachtszeit statt der Nuss- auch Spekulatiuscrumbles zubereiten.



Ein Rezept von **cookingcatrin**