



## Weihnachts-Panna Cotta

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausnehmen und zusammen mit der Schote, der Sahne und 80g Zucker in einem Topf für etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Schote herausnehmen, Gelatine ausdrücken und dann mit in die Mischung geben und ordentlich verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die Panna Cotta auf Schälchen verteilen, kurz auskühlen lassen und dann für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Glühwein oder Kinderpunsch mit dem restlichen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Speisestärke mit einem Schluck Glühwein/Punsch verquirlen und dann in den Topf geben.

Sobald die Soße nun anzieht, diese auf die Panna Cotta verteilen und bis zum Verzehr im Kühlschrank abkühlen lassen.



### Zutaten für 4 Portionen:

800	ml	Sahne
80	g	Zucker
1	Stk	Vanilleschote
6	Blatt	Gelatine
150	ml	Glühwein/Kinderpunsch
1	TL	Speisestärke
2	TL	Zucker