

# Ostereier-Panna-Cotta mit Vanilleschote

Die **Panna-Cotta** wird mit einem Eierbecher in Form gebracht und auf ein Plätzchen gesetzt.

## Zutaten:

### Für die Plätzchen:

2 Päckchen Vanillezucker

50 g Butter

100 g Mehl

50 g Frischkäse

### Für die Panna-Cotta:

5 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

200 ml Wasser-Sahne-Gemisch (100 ml Wasser + 100 ml Sahne)

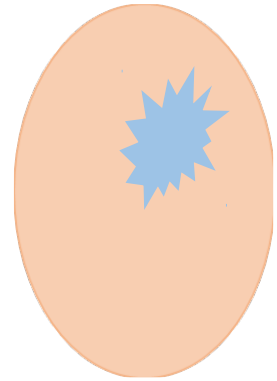
100 g Zucker

50 g Erdbeeren

150 ml Sahne, geschlagen

Garnitur

10 Erdbeeren (ca. 200 g)



## Zubereitung:

### Plätzchen

Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vanillezucker, Butter, Mehl und Frischkäse zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kühlen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Plätzchen-Ausstecher (ca. 3 cm) beliebige Form ausstechen, ca. 8-10 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.

### Panna-Cotta

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren. Vanilleschote auskratzen. Vanillemark und -schote zusammen mit dem Wasser-Sahne-Gemisch aufkochen. Vom Herd ziehen, die Vanilleschote wieder entfernen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Erdbeerpüree einrühren und alles mit Zucker abschmecken. Wenn sich das Panna-Cotta handwarm abgekühlt hat, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Das Panna-Cotta in mit kaltem Wasser ausgespülte kleine Eierbecher füllen (ja nach Anzahl der Plätzchen) und für 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nun mit einem Löffel die Creme herausdrehen und auf die Plätzchen setzen.

### Garnitur

Die Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf die Panna-Cotta setzen.

Nährwerte: 217 kcal – Kalium 80 – Phosphat 79,2 pro Portion