

Granatapfel-Pannacotta mit Himbeeren

Gutes kann so einfach sein: Pannacotta, Granatapfelsirup und Himbeeren – ein himmlisches Dessert!

EIGENSCHAFTEN


 **GLUTENFREI**

ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	5 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	10 MIN
RUHEZEIT	4 H



ZUTATEN

 FÜR 2 PERSONEN

- 1 Granatapfel
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Doppelrahm
- 1 Teelöffel Vanillepaste
- 2.5 dl Buttermilch
- 150 g tiefgekühlte Himbeeren
- 1 Esslöffel Zucker

NÄHRWERT

Pro Portion
6 g Eiweiss
24 g Fett
44 g Kohlenhydrate
427 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Den Granatapfel halbieren, dann 2 Esslöffel Granatapfelkerne auslösen und beiseitestellen. Die Granatapfelhälften auf einer Zitronenpresse so gut wie möglich auspressen. Den Saft mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben und auf knapp 2 Esslöffel einkochen lassen.
- 2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 3 Den Doppelrahm und die Vanillepaste zum Granatapfelsaft beifügen und alles auf $\frac{1}{2}$ dl einkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im Granatapfel-Rahm unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen und unter kräftigem Rühren die Buttermilch beifügen. Die Masse in 2 Förmchen füllen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- 4 Die Himbeeren mit dem Zucker mischen und zugedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
- 5 Zum Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, den Rand mit einem spitzen Messer lösen und die Pannacotta auf Teller stürzen. Die Himbeeren dazu anrichten und die Pannacotta mit den beiseitegestellten Granatapfelkernen bestreuen.