

Espresso-Birnen Panna Cotta mit Knusper Zimtstangen

Zubereitungszeit:

ca. 3 ½ Std.

Zutaten für 10 Personen

5 kleine Birnen
300ml Espresso
280gr feiner Zucker
950ml Obers
1 ½ Vanilleschote
110gr Zucker
7 Blätter Gelatine

50gr Butter
1 ½ EL Puderzucker
½ EL Zimt
3 Strudelteigblätter
Puderzucker-Zimt Mischung



Zubereitung:

Die Birnen schälen, in 2 Hälften schneiden und entkernen. Espresso und Zucker erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Darin die Birnenhälften 10-15 Minuten ziehen lassen bis sie weich sind aber noch nicht zerfallen.

Sahne, Vanilleschoten und Zucker aufkochen und 10 Minuten durchziehen lassen. 7 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Obermischung auflösen. Die Birnen in Schalen setzen, 2-3EL von dem Esspressosirup auf alle Schalen verteilen und dann mit der Obermischung auffüllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Butter zerlassen, Puderzucker und Zimt unterrühren und jedes Teigblatt mit dieser Zimtbutter bestreichen. In Rechtecke schneiden und von beiden Seiten her zur Mitte einrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen Zimtbutter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit Puderzucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Zum Servieren Panna Cotta auf Teller stürzen und mit Knusper-Zimtstangen anrichten.

Das Lauchgrün in feine Streifen schneiden und kurz anbraten.

Jede Portion Suppe mit einem Klecks Crème fraîche und den Lauchstreifen garnieren.

Weinempfehlung:

Brauner Rum aus Guadeloupe

Kochabend:

6. Nov, 2019 / Bruno