



Eierlikör Panna cotta mit Rhabarber

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	5 St.
Vanilleschote	1 St.
Schlagsahne	600 ml
Zucker	90 g
Eierlikör	100 ml
Rhabarber	250 g
Erdbeeren	250 g
Zitronen	1 St.
Speisestärke	1 EL
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf

1. In eine Schüssel kaltes Wasser füllen und Blattgelatine darin einweichen. Vanilleschote längs einritzen und mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen.
2. In einem Topf Sahne mit 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen und ca. 5 Min. leicht köcheln. Auf niedrigste Stufe reduzieren und Eierlikör zugeben. Blattgelatine ausdrücken und in den Topf einrühren. Ca. 2 Min.iterrühren, bis die Blattgelatine sich aufgelöst hat. Die Flüssigkeit darf dabei nicht kochen. Eierlikör-Sahne-Mischung in Gläschen gießen und über Nacht bzw. mindestens 3 Stunden kalt stellen.
3. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Jeweils in einer Schüssel mit 2 EL Zucker vermengen. Zitrone waschen, halbieren, Saft auspressen und 1 EL zu den Erdbeeren geben.
4. In einem Topf Rhabarber mit ca. 250 ml Wasser aufkochen und ca. 2 Min. weich köcheln. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in den Topf einrühren. Ca. 5 Min. weiterkochen, bis die Flüssigkeit leicht dickflüssig wird.
5. Erdbeeren zum Rhabarber-Kompott geben und vom Herd nehmen. Erdbeer-Rhabarber-Kompott abschmecken und ebenfalls kalt stellen.
6. Vor dem Servieren Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Eierlikör-Panacotta vorsichtig aus den Gläschen stürzen und auf Teller setzen. Erdbeer-Rhabarber-Kompott darübergießen und mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	412 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	18 g