

Bayerisches Panna Cotta mit Erdbeeren von "Die Hauswirtschaferei"



So geht's

Ebenfalls zu unserem Weidefrühstück zu [#wirlassendiekuh](#) hat uns Silvia Schlögel von "Die Hauswirtschaferei" ein wunderbares Dessert Rezept gezaubert.

Zutaten:

6 Blatt Gelatine
400 g ANDECHSER NATUR Bio-Sahne
50 g Puderzucker
Mark 1 Vanilleschote
200 g ANDECHSER NATUR Bio-Topfen (20 %)

Zum Anrichten:

300 g Erdbeeren
Blüten

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen.

Die ANDECHSER NATUR Bio-Sahne erwärmen. Den Puderzucker und das Vanillemark unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den ANDECHSER NATUR Bio-Topfen zufügen und glatt rühren. Die

Masse in Gläser füllen und über Nacht kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Auf dem Panna Cotta verteilen. Nach Belieben mit Blüten verzieren.