# Panna Cotta

**Zutaten für 4 Portionen:**

400 g **ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne**
1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker
Geliermittel nach Wahl, ausreichend für 400 ml Flüssigkeit
60 g Zucker

**Glühweinkirschen:**

1 kleines Glas Sauerkirschen (360 g gesamt)
2 TL Glühweingewürz
(oder 1,5 TL Zimt
1 TL Orangenabrieb
¼ TL Nelke, gemahlen
½ TL Piment, gemahlen
½ Päckchen Vanillezucker)
20 g Zucker
7 g Stärke

## So geht's

1. Für die Panna Cotta das Mark der Vanilleschote auskratzen.

2. ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne, Zucker, ausgekratzte Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen und dann die Vanilleschote herausnehmen.

3. Geliermittel mit 130 ml Wasser glattrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in die Sahne rühren und noch mal sprudelnd aufkochen.

4. Je nach verwendetem Geliermittel die Zubereitung anpassen, wie es auf der Verpackung beschrieben ist.

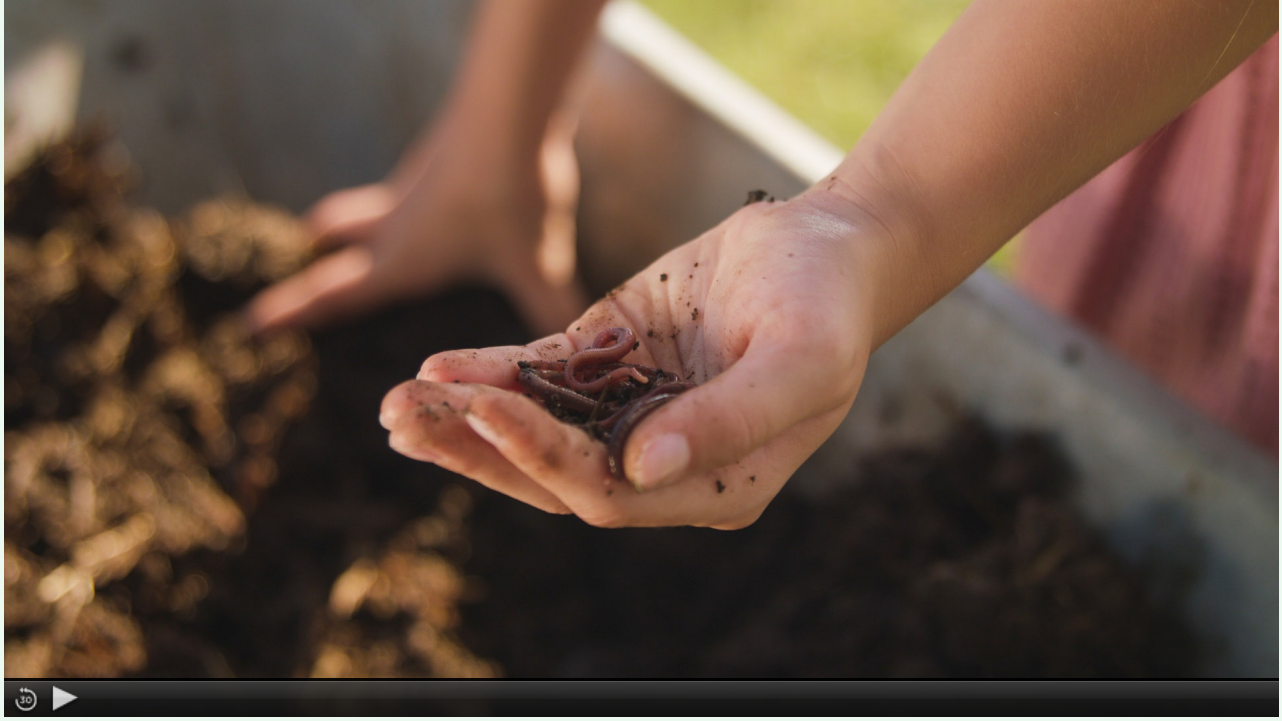
5. Vier kleine Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Sahne-Mischung auf die vier Schälchen verteilen und etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Für die Glühweinkirschen die Kirschen aus dem Glas über einem Sieb abgießen. Dabei die Flüssigkeit abfangen und zusammen mit Zucker und Gewürzen in einem Topf verrühren. 3 EL davon mit der Stärke glattrühren. Die Flüssigkeit im Topf zum Kochen bringen, kurz köcheln lassen und dann mit dem Stärke-Gemisch andicken. Vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Die Sauce vollständig abkühlen lassen.

# Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?