



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © David Bucher



Dessert

Panna Cotta mit Honig und Baumnüssen

Zutaten

Für 4 Personen

5 dl Rahm
1 EL Vanillezucker
80 g Zucker
3 Blatt Gelatine
wenig Thymian frisch

Topping:

100 ml Honig flüssig
50 g Baumnüsse wenig
geröstet

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und Thymian fein zupfen.
2. Rahm aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen und Thymian, Zucker und abgetropfte Gelatine begeben. Gut rühren und dann in passende Förmchen abfüllen.
3. Im Kühlschrank zugedeckt für mindestens vier Stunden abkühlen lassen.
4. Für das Topping Baumnüsse fein hacken, anbraten und mit Honig mischen.
5. Panna Cotta stürzen und Honig-Baumnuss-Topping darüber verteilen, mit Thymian garnieren und servieren.