

## PANNA COTTA MIT EIERLIKÖR

---

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.  
Für 4 Förmchen von je ca. 1½ dl,  
kalt ausgespült

---

**5 dl Halbrahm**

**3 EL Zucker**

**2 EL Eierlikör**

**¾ TL Agar-Agar** (Morga)

**1 Vanillestängel**, längs  
aufgeschnitten, Samen  
ausgekratzt

---

**500 g Walderdbeeren**

**2 EL Puderzucker**

**1 EL Pfefferminze**, fein  
geschnitten

---

1. Rahm mit allen Zutaten bis und mit Vanille in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. kochen. Vanillestängel entfernen, Flüssigkeit in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.
2. Erdbeeren, Puderzucker und Pfefferminze mischen, ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. Panna cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen, mit den Walderdbeeren anrichten.

**Tipp:** Statt Walderdbeeren gemischte Beeren verwenden.

**Lässt sich vorbereiten:** Die Panna cotta lässt sich ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Portion:** 452 kcal, E 4 g, Kh 27 g, F 36 g

