



# Spekulatius-Panna-Cotta

## mit weihnachtlichem Sauerkirschkompott

### Für Kompott

- 1 Glas Schattenmorellen, Abtropfgewicht 370 g
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 2 Sternanis
- 1 EL, gehäuft Speisestärke

### Für die Creme

- 4 Blatt Gelatine, weiß
- 500 ml Sahne
- 3 EL, gestrichen Zucker
- ½ TL Spekulatiusgewürz
- 4 Spekulatius

### Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10-15 min einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker und dem Spekulatiusgewürz aufkochen und dann den Topf von der Herdplatte nehmen.

Die Gelatine leicht ausdrücken und dann in der Sahne auflösen. Die Sahnemischung auf vier Gläser verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Kirschkompott die Schattenmorellen in einem Topf mit den Gewürzen aufkochen und ca. 5 min köcheln lassen. Dann die Gewürze entfernen und die Stärke, die in 3-4 Essl. Wasser eingerührt wurde, vorsichtig in zwei Etappen einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einer Schüssel abkühlen lassen.

Vor dem Servieren kann man die Panna Cotta auf einen Teller stürzen und mit Spekulatiusbröseln bestreuen. Das Kirschkompott wird um die Panna Cotta herum angerichtet. Oder man gibt im Glas noch 2-3 EL Kirschkompott auf die Panna Cotta und streut zum Schluss die Spekulatiusbrösel darüber.