

SÜSS UND LECKER



# Löwenzahn-Panna Cotta

## ZUTATEN:

- 300 g Schlagsahne
- 200 ml Milch
- 1 Bourbon-Vanille-Schote
- 1 Päck. Vanillezucker
- 50 g Zucker (Honig oder Agavendicksaft)
- 6g Gelatine (Agar Agar oder 3 Blatt Gelatine)
- 35 g Löwenzahnblüten (frisch gepflückt)

## REZEPT:

Zuerst bringe ich die Sahne und die Milch zum Kochen und gebe dann das Vanillemark, den Zucker und Vanillezucker dazu. Alles schön köcheln lassen, damit sich die Aromen gut entfalten.

Währenddessen weiche ich die Gelatineblätter ein und zupfe behutsam die zarten Löwenzahnblüten aus. Ist die Sahne-Milch-Mischung bereit, löse ich die Gelatine darin auf und rühre dann die vorbereiteten Blüten vorsichtig mit dem Schneebesen ein.

Dann in Gläser füllen und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ich serviere meine selbstgemachte Panna Cotta mit Löwenzahnblüten als Topping.  
Gute Appetit.