



REZEPT AUS FÜSSEN

Füssen: Holunder Panna-Cotta

Zwischen Mai und Juli zieren duftende Holundersträucher die Allgäuer Waldränder. Wer daraus etwas Leckeres zaubern will, muss selbst in die Wälder ziehen und die Dolden des Hollers sammeln. Das leckere Panna-Cotta Rezept lässt sich aber auch mit anderen saisonalen Früchten zu feinen Kombinationen kombinieren.

Zubereitungsmenge

für 4 Portionen – 6 x 165 ml Weckgläser

Zutaten für Panna Cotta

- 550 ml Sahne
- 4 Blatt Gelatine weiß
- 5 Essl. Holunderblütensirup

Zutaten für Erdbeermouse

- 250 g Erdbeeren
- 1 Essl. Orangenlikör oder Orangensaft oder 1 Teel. Holundersirup (je nach Süße der Erdbeeren)

Zutaten für Knuspermandeln (Deko)

- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 Essl. Zucker
- 1/2 TL. Zimt
- 1-2 Erdbeeren

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne im Topf erhitzen, fast kochend, vom Herd nehmen, kurz umrühren. Ca 5 Min. abkühlen lassen nun eingeweichte Gelatine und Holundersirup in den Topf geben und leicht verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Nun flüssiges Pannacotta in die Weckgläser abfüllen und kalt stellen für mind. 3 Stunden.

Backofen auf 200 Grad Ober – Unterhitze vorheizen. Mandeln, Zucker, Zimt und 1.Essl. Wasser auf ein Backblech geben und vermengen. Mandeln ca. 5 min goldbraun rösten

Kurz vor dem Anrichten, Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und kleinschneiden. Mit Orangenlikör oder Orangensaft vermengen und pürieren. Abschmecken und evtl. noch süßen.

Erdbeermouse auf das gekühlte Pannacotta verteilen und Knuspermandeln darauf streuen.

Tipp:

Für Kaffee – und Süßigkeitenliebhaber gibt es im [RIWA](#) (benannt nach Richard Wagner) Restaurant im Hotel Sonne eine Auswahl an den schlichtweg leckersten Käsekuchenkreationen.