

## beleaf Panna Cotta mit Zwetschgenkompott



**Rezept für 10 Förmchen à ca. 1,25 dl**

Gesamtzeit: 4h | Aktive Zeit: 30 Min.

### **Panna Cotta**

1 L	beleaf Schlagrahm Alternative
90 g	Zucker
75 g	Maisstärke
2,5	Vanilleschoten, Mark ausgekratzt

### **Kompott**

600 g	Zwetschgen, in Schnitzen
1 dl	Wasser, oder Traubensaft
5 EL	Zucker
1	Zimtstange

## Zubereitung:

---

### Panna Cotta

1. **beleaf Schlagrahm Alternative**, Zucker, Maisstärke und Vanilleschote und – mamrk in einer kalten Pfanne verrühren.
2. Unter ständigem Rühren erhitzen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen.
3. Förmchen kalt ausspülen. Masse in die Förmchen giessen und abkühlen lassen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

### Kompott

4. Alle Zutaten zusammen aufkochen, ca. 8-10 Minuten knapp weichkochen. Etwas auskühlen lassen.
5. Panna Cotta mit Kompott servieren.