



# APFEL-ZIMT-PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS APFELRAGOUT

**4** Äpfel, geschält, gewürfelt

**10 g** Vanillezucker

**2 EL** Zucker

**2 Msp.** Zimt

### FÜR DAS PANNA COTTA

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**180 g** Mascarpone

**200 g** Apfelmus

**100 g** Zucker

**2 Msp.** Zimt

Nüsse, gehackt, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Für das Apfelragout: Apfelwürfel in einen Topf geben, restliche Zutaten dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
2. Für das Panna Cotta: QimiQ glatt rühren. Restlichen Zutaten dazumischen.
3. Panna Cotta mit dem Apfelragout schichtweise in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit gehackten Nüssen dekorieren.