



APFEL-ZIMT-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS APFELRAGOUT

2 Äpfel, geschält, gewürfelt

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL Zucker

1 Msp. Zimt

FÜR DAS PANNA COTTA

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Mascarpone

100 g Apfelmus

50 g Zucker

1 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche 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.