



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 Classic, 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: 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.