

## Zimt-Panna-Cotta Mit Glühweinkirschen

6 Personen

### Zutaten

5 Blatt Gelatine  
250 ml Vollmilch  
250 ml Schlagsahne  
100 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
200 g entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas  
1 Zimtstange  
100 ml Rotwein  
1 TL Vanillezucker  
1 Sternanis  
1 Gewürznelke  
2 Kardamomkapseln  
3 Pimentbeeren  
1 Orange  
50 ml Kirschsafte  
2 EL Speisestärke  
Rosmarinzweige (zum Garnieren)



## Zimt-Panna-Cotta Mit Glühweinkirschen

### Zubereitung

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und das überschüssige Wasser ausdrücken. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, Vanillezucker und Zimt in einen kleinen Topf geben und auf Induktionskochfeld Stufe 6 köcheln lassen oder mit dem Twist Pad Flex® Temperaturkochen bei 90 °C auswählen. Abgetropfte, ausgedrückte Gelatineblätter zugeben und über der Wärme verquirlen. In Servierförmchen füllen und in den Kühlschrank stellen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Rotwein, entsteinte Sauerkirschen mit Saft, die Zimtstange, Sternanis, Nelke, Kardamomkapseln, Pimentbeeren, restlichen Zucker, Schale und Saft einer Orange in einen kleinen Topf geben und auf dem Induktionskochfeld Stufe 6 köcheln lassen oder Temperaturgaren mit dem Twist Pad Flex® bei 90 °C wählen. Kirschsft und Speisestärke mischen und dazugeben, dann ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die ganzen Gewürze (Zimtstange, Sternanis, Nelke, Kardamom, Pimentbeeren) entfernen und die Mischung zum Abkühlen beiseitestellen.
3. Die gekühlte Panna Cotta mit den Glühweinkirschen darauf servieren. Mit einem Zweig Rosmarin dekorieren. Gekühlt oder bei Zimmertemperatur genießen!