

## Himbeer-Panna Cotta mit Granatapfel und Herzerl-Kekse

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



### Die Zutaten (für 6 Portionen):

*Für die Panna Cotta*

- 250 g Himbeeren, TK
- ½ Granatapfel
- 1 Blutorange oder Orange
- 500 g Schlagobers
- ¼ TL Bourbon Vanille
- 4-5 EL Rohrohrzucker
- 1,5 TL Agar Agar (oder 5 Blatt Gelatine)



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Für die Kekse (etwa 12-15 Stück):

- 150 g Dinkelmehl
- 100 g Frischkäse
- 100 g Butter
- 2 EL Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille

## Zubereitung

### *Panna Cotta*

1. Für die Panna Cotta die Himbeeren in einem Topf erwärmen und mit dem frisch gepressten Orangensaft mischen. Die Himbeeren durch ein Sieb streichen, so dass wir ein feines Himbeermus haben.
2. Die Kerne vom Granatapfel vorsichtig herauslösen, den Saft dabei auffangen bzw. einen Teil vom Granatapfel leicht auspressen. Den Saft vom Granatapfel zum Himbeermus geben. Die Granatapfelkerne mit 2 EL vom Himbeermus und etwas Zucker vermengen und für später beiseite stellen.
3. Das Schlagobers in einen Topf geben, mit dem Himbeermus, Vanille und Zucker verrühren. Das Agar Agar mit 2 EL Flüssigkeit (Schlagobers oder Milch) separat glatt rühren und dann zum Himbeer-Schlagobers in den Topf geben. Unter Rühren aufkochen lassen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Die Masse in 6 Gläser oder Tassen füllen und für mind. 4 Stunden kühl stellen.

### Herzerl-Kekse

1. Für die Kekse alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12-15 Stücke teilen. Die Stücke mit den Händen zu dünnen Strängen rollen (etwa 35 cm lang). Den Teigstrang in der Mitte halbieren und dann die beiden Stränge miteinander verdrehen bzw. verwirbeln. Den verdrehten Teigstrang nun zu einem Herz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
2. Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen und die Herzen 25 Minuten goldbraun backen.
3. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.
4. Die Panna Cotta aus den Gläsern bzw. Tassen stürzen. Das geht leichter wenn ihr, die Gläser zuvor in etwas warmes Wasser stellt und die Ränder mit einem Buttermesser leicht löst. Die Panna Cotta mit der Granatapfel-Himbeersauce und den Keksen servieren.



## GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

