
Katja Schilling phantastisch vegetarisch kochen
0911 - 660 38 32 0176 - 755 16 235
www.phantastisch-vegetarisch.de
ks@phantastisch-vegetarisch.de



Rezept des Monats November 2018

(für 4-6 Portionen)

Schoko-Panna-Cotta mit Birnenmus und Pflaumenhörnchen

Panna-Cotta:

- 500 ml Sahne
- 70 g Schokolade 70%
- 2 EL Zucker
- 2 Msp Kardamom
- 1 Msp Chili, kann weggelassen werden
- 1 gestrichener TL Agar-Agar

Die Schokolade hacken und Sahne, Kardamom und Chili mit dem Zucker zum Kochen bringen. Fünf Minuten sanft köcheln, etwas abkühlen lassen und die Schokolade darin schmelzen. Zurück auf den Herd stellen, Agar-Agar einrühren und alles drei Minuten kochen lassen.

4 bis 6 kleine Förmchen, ca. 200 ml Inhalt, kalt ausspülen und die heiße Flüssigkeit einfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen und zum Servieren stürzen.

Birnenmus:

- 500 g reife, aromatische Birnen
- 2 EL Zucker
- 1 El Zitronensaft

Birnen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit ein paar EL Wasser, Zitronensaft und Zucker in ca. 10 bis 15 Minuten weich kochen.

Mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Eventuell noch durch ein Sieb streichen.

Hörnchen:

(32 Hörnchen)

- 200 g Karotten
- 300 g Dinkelmehl 630
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 250 g kalte Butter
- 4 EL Pflaumenmus
- Puderzucker

Karotten schälen und fein reiben.

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

Karotten und die in Stückchen geschnittene Butter zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig halbieren und Teighälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rund ausrollen. Gleichmäßig mit dem Pflaumenmus bestreichen.

Mit einem scharfen Messer den Teig, wie bei einer Pizza, in 16 Stücke schneiden.

Jedes Dreieck von der breiten Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 25 Minuten backen.

Mit Puderzucker betreut servieren.

Die Menge kann halbiert werden, aber es lohnt sich, die Hörnchen auch für den Vorrat zu backen.