

Rhabarber-Panna cotta mit Erdbeeren

Zutaten für 6 Portionen

200 g	Rhabarber	in Scheiben schneiden
50 g	Zucker	
50 g	Wasser	zusammen weichkochen, mixen, abkühlen, ergibt ca. 2,5 dl
2,5 dl	Vollrahm	
1 dl	Milch	
1 Beutel	Agar-Agar (8g)	
1 Teel.	Maisstärke (5g)	
1 Teel.	Vanillezucker	in Topf geben, gut verrühren, unter stetem Rühren aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, das Rhabarberpüree begeben, in Gläser verteilen und kaltstellen
250 g	Erdbeeren	rüsten und klein schneiden
1 Essl.	Erdbeer-Zucker	
etwas	Zitronensaft	zusammen mischen, kurz marinieren lassen, auf die Panna cotta geben
	Zitronenmelisse	damit garnieren



Die verwendeten Gewürze:

Erdbeer-Zucker

Feiner Erdbeergeschmack für Desserts, Quark- und Joghurtzubereitungen, in Gebäck und Tee

Vanillezucker

Echter Vanillegeschmack für edle Süßspeisen