

Pannacotta Muffins mit Himbeeren und Eierlikör

Zutaten

400 ml Sahne
2 Pkg Vanillezucker
4 Blatt Gelatine
1 Pkg Bahlsen Life Kekse
100 g Butter
100 g gefriergetrocknete Himbeeren (z. Bsp. von Daflee) oder 200 g frische Früchte
10 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum einträufeln in die Sahne



VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben zum Hinterher aufträufeln
Schokoblüten zum Verzieren

Zubereitung

400 ml Sahne mit 2 Pkg Vanillezucker aufkochen und etwa 10 Minuten weiterköcheln lassen. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser aufweichen und anschließend in die heiße Sahne rühren. Die Pannacotta auskühlen lassen

1 Packung Bahlsen "Life" zerkrümeln (geht wunderbar gleich in den Verpackungen) und mit ca. 100 - 125 g weicher Butter verkneten. Die Keksmasse in Muffinförmchen verteilen (10 Stück), etwas fest drücken und anschließend kühl stellen.

Wenn beides gut ausgekühlt ist wird die Pannacotta auf die Keksmasse in den Förmchen verteilt (bei der Pannacotta darauf achten dass sie nicht zu fest wird). In die Pannacotta habe ich getrocknete Himbeeren von Daflee (frische Früchte gehen natürlich auch) verteilt und darauf etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör drübergeträufelt.

Tipp: Wenn ihr getrocknete Früchte verwendet - drückt diese ruhig in die Sahne ein - dann saugen sie besser Feuchtigkeit auf und bekommen den "Frische-Charakter".

Leser-Tipp

Die Schokoblüten können ganz leicht selbst hergestellt werden. Übriggebliebene weiße Kuvertüre mit Kokosfett in eine Blütenform (Städter) füllen, erkalten lassen und herausdrücken.

[Link zum Rezept: Pannacotta Muffins mit Himbeeren und Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de