

# Lavendel Panna Cotta mit Lavendelcracker

## 1/2 Panna Cotta

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 5 Personen



### Zutaten

450 ML	Schlagobers
30 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1-1,5 EL	Lavendelsirup (je nach Geschmack)
1	Vanilleschote
1 PRISE	Salz
5 BLATT	Gelatine

**Verfasst von:** Renate Deisl

### Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Schlagobers, Zucker, Vanillezucker, Lavendelsirup und Salz in einem Topf aufkochen.
3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark sorgfältig auskratzen.
4. Das Vanillemark dazugeben.
5. Das Schlagobersgemisch etwas auskühlen lassen.
6. Gelatineblätter gut ausdrücken und in die warme Masse mit einem Schneebesen zügig einrühren.
7. In Formen/Gläser einfüllen – Formen zuvor etwas kalt ausspülen.
8. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
9. Panna Cotta mit Lavendelcrackern beliebig verzieren.

### Info

Rezept aus Magazin Frühling/Sommer 2024

# Lavendel Panna Cotta mit Lavendelcracker

## 2/2 Lavendelcracker

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 5 Personen



### Zutaten

50 G	Butter (sehr weich)
50 G	Honig
50 G	glattes Mehl
100 G	Staubzucker
ETWAS	essbare Lavendelblüten

**Verfasst von:** Renate Deisl

### Zubereitung

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen/kneten.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Kleine Kugeln formen und aufs Backbleche legen.  

Genug Abstand lassen, da die Masse sehr weit auseinanderläuft!!
5. Lavendelblüten entweder in den Teig geben oder auf die Kugeln streuen.
6. Ca. 5 bis 6 Minuten backen – Backgut sollte hellbraun sein!
7. Cracker noch etwas am Backblech auskühlen lassen.