

# Zimt-Panna-Cotta mit karamellisierten Pflaumen in Portwein

## Zimt-Panna-Cotta

### Zutaten

500 ml	Sahne
3 EL	Zucker
1 TL	Zimt
4 Blatt	Gelatine

### Zubereitung

Die Sahne mit dem Zucker und Zimt aufkochen, bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Blattgelatine wie auf der Packung beschrieben, einweichen und in der Sahnemasse auflösen. In kleine Tassen oder Schalen füllen und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Panna Cotta am besten in Keramik- oder Porzellantassen/-schälchen füllen, diese vorher lange mit kaltem Wasser spülen. Anschließend zum Stürzen die Schälchen kurz in warmes Wasser stellen und die Masse am Rand mit einem scharfen Messer ablösen.

## Karamellierte Pflaumen in Portwein

### Zutaten

3 EL	Zucker
6	Pflaumen
60 ml	Portwein
200 ml	Rotwein oder Kirschsafte
1 kleine Stange	Zimt, klein

### Zubereitung

Für den Karamell den Zucker in einem Topf erhitzen, bis er hellbraun ist. Die Pflaumen halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche auf den Karamell setzen. Kurz karamellisieren, einmal wenden und mit dem Portwein und dem Rotwein ablöschen. Die Temperatur reduzieren und die Zimtstange dazu geben. Etwa 5 bis 8 Minuten köcheln lassen. Die Pflaumen aus dem Sud nehmen und den Sud etwa um die Hälfte reduzieren.

