



## Eierlikör-Pannacotta

[www.landkost-ei.de](http://www.landkost-ei.de)



### Zubereitungszeit:

25 Minuten (+ 240 Minuten Wartezeit)

### Nährwerte:

6 Personen ca.:

420 kcal, 6 g Eiweiß, 28 g Fett, 33 g Kohlenhydrate

### Zutaten für 6 Personen

- 80 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 deutsche Eier (Größe M)
- 150 g fettarmer Joghurt
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauschaben. Sahne, Milch, 75 g Zucker, Eierlikör, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und in der Sahnemischung auflösen. Die Sahne in sechs Förmchen (a ca. 125 ml Inhalt) füllen und zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Nektar und 3 EL Zucker aufkochen. Rhabarber zufügen, erneut aufkochen und zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Flüssigkeit rühren, aufkochen und 1 Minute weiterköcheln. Topf vom Herd nehmen, Erdbeeren zufügen.

Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Amarettini grob zerbröseln. Pannacotta auf Teller stürzen, mit der Grütze anrichten und mit Minze und den zerbröselten Amarettini bestreuen.

Quelle: [www.lecker.de](http://www.lecker.de)