

Vegane Glühwein-Panna-Cotta mit Gewürz-Rotweinsauce

Zeit gesamt
3h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sojaghurt	500 g
Vanille Zucker	2 TL
Zucker	100 g
Rotwein, trocken	550 ml
Zimt	
San-apart	7 TL
Orangen	1 St.
Zimtstange	1 St.
Nelken	1 St.
Sternanis	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel mit einem Handrührgerät mit Schneebesen Sojaghurt, Vanillinzucker, 2 EL Zucker, 4 EL Rotwein, 1/4 TL Zimt und San-apart ca. 2 Min. miteinander vermengen. Pannacotta auf 4 Gläser verteilen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.
2. Restlichen Rotwein in einen kleinen Topf geben. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und auspressen. Orangensaft, Orangenschale, restlichen Zucker, Zimtstange, Nelke und Sternanis dazugeben. Gewürz-Rotwein für ca. 15 Min. sirupartig einkochen. Gewürze wieder aus dem Wein entfernen.
3. Pannacotta auf kleine Dessertteller stürzen, mit Gewürz-Rotweinsauce garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g