

## Panna Cotta



### ZUBEREITUNG

Eiweiss steif schlagen und Erythrit hinzugeben.  
Die Vanilleschote auskratzen und Zimt, Mandeln und Haselnüsse hinzugeben.

Kleine Plätzchen mit 2 Löffel formen und bei 180°C  
ca. 30 Minuten backen.

### ZUTATEN

---

**½ Liter** Vollrahm

---

**1 Päckchen** AgarAgar  
(Apfelpektin  
Gelatineersatz)

---

**ca. 2 Esslöffel** Erythrit

---

**beliebig** Beeren

---

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Backzeit:** über Nacht kühl stellen

**Rezept von:**  
Gabriela Glogg-Hartmann

**Bildquelle:** Privat, Jennifer Glogg

---