

# Kaffi Zwätschge

## Panna Cotta



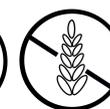
4 Portionen



Vorbereitung  
10 Minuten



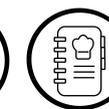
Rezept  
mit Rahm



Gluten  
frei



2h  
Kühl stellen



Leichtes  
Rezept

5dl Rahm  
1TI Instant-Kaffee

Rahm zusammen mit dem Kaffee in einer Pfanne erhitzen. Zucker einrühren. Vanillestange halbieren und mitkochen.

50g Zucker  
½ Stange Vanille

Gelatine in kaltem Wasser auflösen, abtropfen lassen und in den warmen Kaffee einrühren.

3BI Gelatine\*

ACHTUNG: Rahm darf nie kochen. Die Vanillestange herausnehmen und die Flüssigkeit in Gläser abfüllen.

Buurezwätschge

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Mit einem Buurezwätschge begiessen und geniessen.

