



## PANNA COTTA MIT KANDIERTEN HASELNÜSSEN MIT Kinder bueno®

### Zubereitungszeit:

ca. 3 Std 20 Min

### Davon aktiv:

ca. 35 Min

## ZUTATEN

für 4 Portionen\*

- 3 Riegel kinder bueno White
- 50 g geschälte Haselnüsse
- 1 TL Kokosnussöl
- 1 TL brauner Zucker
- 60 ml Wasser
- 7 g Gelatine-Pulver
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Sahne (10 %)
- 400 ml Milch
- 50 g Zucker

### Außerdem:

4 Kleine Schalen zum Servieren

## ZUBEREITUNG

1

Haselnüsse grob hacken und mit Kokosnussöl und braunem Zucker vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft 15 Minuten backen. 30 Minuten abkühlen lassen.

2

Wasser und Gelatine mischen und 5 Minuten stehen lassen, bis die Masse eindickt.

3

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

4

Sahne, Milch, Zucker und Vanillemark in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis die Mischung fast kocht. Vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Gelatine einrühren.

5

2 Riegel kinder bueno White in Scheiben schneiden. kinder bueno White Scheiben auf den Boden der Servierschalen legen.

6

Panna-Cotta-Mischung vorsichtig in die Schalen gießen und für 2 Stunden oder bis zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

7

Panna Cotta mit den kandierte Haselnüssen und den restlichen kinder bueno White dekorieren.

<b>Portionen:</b>	4
<b>Pro Portion:</b>	115 g
<b>Pro Portion:</b>	256 kcal

\*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.