

## **Mandel-Pannacotta (vegan)**

### Zutaten für 10 Portionen:

Mark und Schote von 2 Bourbon-Vanilleschoten

1 l Mandelmilch

90 g Kokosblütenzucker

Saft und Abrieb von 2 Bio-Orangen

10 g Agar-Agar

2 Priesen gemahlener Zimt

2 Prisen gemahlener Kardamom

400 ml Sojasahne oder andere vegane Sahne

8 EL Gerstenmalz oder Honig

2 Handvoll gehackte Nüsse

### Zubereitung:

Vanillemark in der Mandelmilch verrühren. Die ausgekratzten Schoten dazugeben und in einem Topf erhitzen.

70 g Kokosblütenzucker darin auflösen, Orangensaft und -schale dazugeben.

Mit einem Schneebesen Agar-Agar einrühren und ein paar Minuten köcheln lassen.

Mit Zimt und Kardamom nach Geschmack aromatisieren, in eine Schüssel umfüllen und kühl stellen.

Sahne mit 20 g Zucker aufschlagen.

Sobald die Mandelmilch zu gelieren anfängt, die Sahne unterrühren und in kleinere Schälchen füllen.

Mindestens 60 Minuten kühl stellen, bis die Pannacotta ganz fest ist.

Aus den Formen stürzen, mit Gerstenmalz oder Honig beträufeln und mit Nüssen bestreuen.

*Von Luna van Well*