

Regional.
Saisonal.
Frisch.



Mit Henning Buchmann und dem
Brüner Bauernmarkt durch das Jahr.



Foto: Pia Buchmann

Juni: Pana Cotta von der Hofmilch mit Erdbeeren und Schokostreusel

Zutaten für 4 Personen:

1 Liter Milch
100 g Zucker
6 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
(oder z.B. Orangenabrieb)
500 g Erdbeeren
Streusel:
25 g Zucker
25 g brauner Zucker
50 g Butter
15 g Kakakopulver
50 g Mehl

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote (oder einem anderen Aromageber) aufkochen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben.

Durch ein feines Sieb passieren und in kleine Förmchen oder in eine größere Form abfüllen und erkalten lassen.

Die Erdbeeren putzen und mit einem Esslöffel braunem Zucker vermengen.

Für die Streusel den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zutaten zu kleinen Streuseln verkneten und auf ein Backblech geben. In den Ofen geben und 10 Minuten backen. Wer die Streusel kleiner haben möchte, kann diese noch nach dem Erkalten kurz anmischen.



www.bruener-bauernmarkt.de
www.henningbuchmann.de