



## **Wichtiger Hinweis zu allen Panna-Cotta-Rezepten mit Puddingpulver**

# **Liebe Leserin, lieber Leser,**

das in den Originalrezepten der Autorin verwendete Puddingpulver besitzt eine andere Zusammensetzung als die bei uns üblicherweise erhältlichen Pulver. Bitte erhöhen Sie die Menge bei den Rezepten entsprechend den Angaben auf der Verpackung für die jeweilige Flüssigkeitsmenge (die Menge der Sahne entspricht der Menge der Milch bei Pudding, siehe auch Hinweis auf S. 4). Bei den meisten Puddingpulvern wird es sich dabei um etwa das Doppelte der in den Rezepten beschriebenen Mengen handeln. Die Zubereitung mit Puddingpulver ergibt ein cremigeres Ergebnis als mit Gelatine. Die Panna Cotta kann aber, wie ein Pudding, bei den meisten Rezepten auch gestürzt werden (siehe jeweilige Abbildung).

Wir bitten diese Ungenauigkeit, die in der kommenden Auflage korrigiert wird, zu entschuldigen und bedanken uns bei unseren aufmerksamen Leserinnen und Lesern für diesen Hinweis!

## **Ihr Hädecke-Rezeptlektorat**

**H** HÄDECKE

HÄDECKE VERLAG · Postfach 1203 · D-71256 Weil der Stadt  
Telefon +49 (0) 7033 / 13808-0 · Fax +49 (0) 7033 / 13808-13  
E-Mail: [info@haedecke-verlag.de](mailto:info@haedecke-verlag.de) · [facebook.com/haedecke.verlag](https://facebook.com/haedecke.verlag)