

Lebkuchenmousse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vielseitig zu servieren mit: Zimtpflaumen, Rotweinkirschen, Rumtopf, oder Glühweinsabayon

Zutaten

- 2 Eigelbe
- 2 ganze Eier
- 20 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 g dunkle Couvertüre
- 80 g geriebener Lebkuchen
- Etwas gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 2 cl Rum
- 250 g geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine

Zubereitungsart

Schritt1

Das Lebkuchenmousse:

Schritt2

Zunächst den etwas getrockneten Lebkuchen auf einer Küchenreibe mahlen.

Schritt3

Die Eier mit dem Zimt, dem Lebkuchengewürz und der ausgekratzten Vanillestange auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen.

Schritt4

(Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln und die Eier gut ausgegart sein)

Schritt5

Den Rum kurz erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Zur Masse geben, gut verrühren und die Lebkuchenbrösel unterheben.

Schritt6

Anziehen lassen, etwa abkühlen und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt7

In einem flachen Gefäß / Schüssel für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Mit einem, in heißem Wasser erwärmten Esslöffel, schöne, glatte Nocken ausstechen.

Schritt10

Auf korrespondierenden Früchte wie:

Schritt11

Zimtpflaumen, Rotweinkirschen, Rumtopf oder auch in Honig und Butter geschwenkte Orangenscheiben anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** lecker, mousse, vielseitig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lebkuchenmousse/>