

Lebkuchenmousse

Zutaten

Lebkuchenmousse:

60 g	Lebkuchenbrösel
100 g	Zucker
180 g	Milch
½ TL	Lebkuchengewürz
2 Blatt	Gelatine
1 cl	Rum
0,2 l	Obers
1 cl	Zitronensaft

Weiteres:

Vanillezucker
Salz

Rumfrüchte

50 g	Zucker
0,1 l	Rotwein
50 g	Dörrzwetschken
50 g	Dörrmarillen
50 g	Dörrbirnen
50 g	Datteln
4 cl	Rum

Arbeitsbeschreibung

Lebkuchenmousse:

1. Lebkuchenbrösel, Zucker, Milch, Vanillezucker, Salz und Lebkuchengewürz kalt in einen Schneekessel geben und einweichen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Ausgedrückte Gelatine in erwärmten Rum auflösen und zur Milch – Brösel Masse geben.
4. Obers aufschlagen und unter die obige Masse heben, Zitronensaft unterrühren.
5. In Gläser ¾ voll Rumfrüchte abfüllen.
6. Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen. Gewürze dazugeben & um die Hälfte reduzieren.
7. Früchte in kleine Würfel schneiden, in Rum einlegen und ziehen lassen.
8. Vor dem Servieren die Rumfrüchte über das gestockte Mousse geben.