

Lebkuchenmousse

Zutaten

100 g	Lebkuchenbrösel	Weiteres:
200 g	Kristallzucker	Vanillezucker
60 g	Zitronensaft	Salz
370 g	Milch	Lebkuchengewürz
450 g	Obers	
10 g	Blattgelatine (5 Blatt)	
1 cl	Rum	

Arbeitsbeschreibung

1. Lebkuchenbrösel, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Salz in Milch einweichen. Gelatineblätter einweichen, mit Rum auflösen und zur Milchmasse dazugeben, Obers aufschlagen, unterheben und mit Zitronensaft vollenden.
2. In Gläser abfüllen und kalt stellen. Als Garnitur Orangenfilets, kandierte Orangenzesten und Lebkuchenhippen verwenden.

Lebkuchenhippen:

50 g flüssige Butter, 50 g Mehl glatt, 50 g Eiweiß, 50 g Staubzucker, Salz, und Lebkuchengewürz aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen, mit Schablone auf Backpapier 1 – 2 mm dick aufstreichen, bei 200 ° C backen, herausnehmen und zu Röllchen formen.