

## Rumfrüchte

### Zutaten

50 g	Zucker
100 ml	Rotwein
50 g	Dörrzwetschken
50 g	Dörrmarillen
50 g	Dörrbirnen
50 g	Datteln
4 cl	Rum

Weiteres:

Lebkuchengewürz  
Vanillezucker

### Arbeitsbeschreibung

1. 50 g Zucker karamellisieren, mit 100 ml Rotwein ablöschen, Lebkuchengewürz und Vanillezucker dazugeben, um die Hälfte einkochen lassen.
2. Früchte in kleine Würfel schneiden, mit Rum darin einlegen und ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren über das gestockte Mousse geben und nach belieben garnieren.