

Feines Lebkuchenmousse mit Zwetschken

ZUTATEN:

Für das Mousse

2 Eier
1 Dotter
25 g Zucker
2 cl Kirschwasser
1 Blatt Gelatine
1 EL Schokolade
50 g Lebkuchen
250 g Obers

Für die Zwetschken

300 g Zwetschken - halbiert und entsteint
65 g Zucker
300 g Rotwein
30 ml roter Portwein
1/2 Zimtstange
1 Sternanis
2–3 Nelken
1/2 TL angerührtes Vanillepuddingpulver
etwas Rum zum Abschmecken



ZUBEREITUNG.

Für das Mousse Ei und Eidotter im Wasserbad warm/kalt schlagen. Gelatine einweichen und mit Kirschwasser auflösen. Weiche Schokolade und Lebkuchenbrösel in die Schaummasse einrühren. Gelatine begeben. Obers unterheben.

Für die Zwetschken den Zucker leicht karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zimtstange, Sternanis und Nelken begeben und reduzieren lassen. Nun die Gewürze herausnehmen und etwa zehn Zwetschken begeben. Aufkochen lassen, mit etwas angerührtem Vanillepuddingpulver leicht binden, mixen und passieren. Anschließend die restlichen Zwetschken dazugeben und noch einmal aufkochen. Überkühlen lassen und mit Rum abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof – Küchenteam!