

# Lebkuchenmousse mit Honigwaben und Gewürzorange



## Für das Mousse:

40 g Dotter  
15 g Rum  
etwas Lebkuchengewürz  
80 g flüssige Milkschokolade  
28 g Lebkuchenbrösel  
200 g geschlagenes Obers

## Für die Honigwaben:

25 g Staubzucker  
15 g flüssige Butter  
12 g Honig  
12 g Mehl

## Für die Gewürzorange:

2 Orangen filetiert  
1 EL Zucker  
100 ml Orangensaft  
1 Schuss Cointreau  
etwas Vanillepuddingpulver  
Gewürze: Sternanis, Zimtstange, Kardamom, Lebkuchengewürz



## Zubereitung:

Dotter, Rum und Lebkuchen über Dampf warm schlagen und dann kalt schlagen. Flüssige Schokolade und Lebkuchenbrösel untermischen, das geschlagene Obers unterheben.

Für die Honigwaben Staubzucker, flüssige Butter, Honig und Mehl vermischen. Kleine Kugeln formen und mit einem größeren Abstand aufs Blech mit Backpapier setzen. Bei 200°C ca. 4-6 Minuten backen.

Für die Gewürzorange den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft und Cointreau ablöschen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Zuckermischung damit abbinden. Orangenfilets einlegen und marinieren lassen.

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht*

*Ihnen Patissier Monika Fröhwein.*