

# Mascarpone mousse mit Vanillekipferl und Beerenragout im Glas mit Lebkuchenpraline

12 Portionen

## Zutaten

1 Ei  
1 Eigelb  
60 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
300 g Mascarpone  
3 Blatt Gelatine  
2 EL Rum  
200 g Obers  
Vanillekipferl grob gestoßen  
250 g Beerenmix  
1 TL Vanillepuddingpulver

## Für die Pralinen

Lebkuchen, in grobe Würfel geschnitten  
Orangen-Läuterzucker  
Orangenzesten  
Zimtstange  
Marillenmarmelade  
Rum  
Zerlassene Schokolade zum Wälzen



## Zubereitung

**Für das Beerenragout** den Beerenmix mit 1 EL Zucker aufkochen und mit angerührtem Vanillepuddingpulver binden. Danach kaltstellen.

**Für die Creme** Ei, Eigelb, Zucker und Vanillezucker über einem warmen Wasserbad zuerst warm und danach kalt und schaumig schlagen. Mascarpone unter die Masse rühren. Die im kalten Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine im erwärmten Rum auflösen und ebenfalls einrühren.

Das Obers cremig schlagen, unterheben und mit den Vanillekipferln und dem Beerenmix in Gläser schichtweise abfüllen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

**Für die Lebkuchenpraline** den Lebkuchen grob schneiden.

1/3 Orangensaft mit 2/3 Läuterzucker, Zimtstange, Orangenzesten aufkochen und ziehen lassen.

Die Lebkuchenwürfel mit Marillenmarmelade, Rum und den Gewürzläuterzucker zu einer homogenen Masse vermengen. Kleine Kugeln formen und einfrieren.

In zerlassener Schokolade wälzen.

Mit dem Schichtdessert gefällig anrichten.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)