



# Lebkuchenmousse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vielseitig zu servieren mit: Zimtpflaumen, Rotweinkirschen, Rumtopf, oder Glühweinsabayon

## Zutaten

- 2 Eigelbe
- 2 ganze Eier
- 20 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 g dunkle Couvertüre
- 80 g geriebener Lebkuchen
- Etwas gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 2 cl Rum
- 250 g geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Lebkuchenmousse:

### Schritt2

Zunächst den etwas getrockneten Lebkuchen auf einer Küchenreibe mahlen.

### Schritt3

Die Eier mit dem Zimt, dem Lebkuchengewürz und der ausgekratzten Vanillestange auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen.

### Schritt4

(Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln und die Eier gut ausgegart sein)

### **Schritt5**

Den Rum kurz erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Zur Masse geben, gut verrühren und die Lebkuchenbrösel unterheben.

### **Schritt6**

Anziehen lassen, etwa abkühlen und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt7**

In einem flachen Gefäß / Schüssel für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt9**

Mit einem, in heißem Wasser erwärmten Esslöffel, schöne, glatte Nocken ausstechen.

### **Schritt10**

Auf korrespondierenden Früchte wie:

### **Schritt11**

Zimtpflaumen, Rotweinkirschen, Rumtopf oder auch in Honig und Butter geschwenkte Orangenscheiben anrichten.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** lecker, mousse, vielseitig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lebkuchenmousse/>