

Lebkuchen-Mousse mit Glühweinkirschen

Portionen: 2 große oder 4 kleine Gläser

Kochzeit: 30 Minuten

Weihnachtliches Dessert für die Festtage und euer Weihnachtsmenü

ZUTATEN

- 200 g dunkle Schokolade
- 200 ml Sahne (bzw. schlagbare Soja/Kokossahne für vegane Variante)
- 2 EL Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 (vegane) Lebkuchen ohne Glasur
- 1 Glas Sauerkirschen (300 g)
- 1 Bio Orange
- 100 ml Glühwein
- 2 EL Stärke

ANLEITUNG

1. Schokolade mit 2 EL Sahne im Wasserbad schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen.
2. Sahne steif schlagen, Zucker und Lebkuchengewürz einrieseln lassen.
3. Lebkuchen in kleine Stücke schneiden.
4. Halbflüssige Schokolade unter die Sahne rühren (am besten mit dem Handrührgerät). Lebkuchenstückchen unterheben. Die Masse auf zwei große oder vier kleine Gläschen verteilen und in den Kühlschrank stellen.
5. Kirschen durch ein Sieb gießen und Saft auffangen. Den Saft mit Glühwein und Orangenzesten in einem Topf aufkochen (ca. 5 Minuten köcheln lassen). Stärke mit 2 EL Wasser oder Kirschsaft verrühren und

zügig in die Saft-Wein-Mischung rühren. Mit einem Schneebesen verrühren, bis es andickt. Die Kirschen dazugeben und umrühren. Zum Abkühlen beiseite stellen, nach ca. 30 Minuten oder einer Stunde die Kirschen auf der Lebkuchen-Mousse verteilen. Wer möchte, kann das Dessert noch mit gehackten Lebkuchen oder Orangenzesten verzieren.

NOTIZEN

Im Kühlschrank hält sich die Mousse abgedeckt zwei bis drei Tage frisch.