



DAS HOFBRÄUHAUS PRÄSENTIERT:

Lebkuchenmousse

Zutaten:

4 Eigelbe
50 g Zucker
Prise Salz
3 Blatt Gelatine
120 g Lebkuchen (ohne Oblaten)
1 gestrichenen Teel. Lebkuchengewürz
500 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker und Salz in einer Schüssel über nicht siedendem Wasserbad hell aufschlagen. Danach die eingeweichte Gelatine in die Eigelbmasse einrühren, und das Ganze im kalten Wasserbad abkühlen.

Lebkuchen zerbröseln. Wenn die Eigelbmasse beginnt zu stocken, die Lebkuchen und das Lebkuchengewürz, die geschlagene Sahne, vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Man kann es mit etwas Rum noch abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht

Helmuth Peter
(Chefpâtissier)