

Bachrezept

Weißer Lebkuchen-Mousse

Zutaten

FÜR VIER PORTIONEN

100 g weiße Schokolade
300 g Schlagsahne
125 g Elisen Lebkuchen
1 Ei
1 EL Honig

Zubereitung

Aus den Lebkuchen mit einem Ausstecher 4 Sterne ausstechen, von den restlichen Lebkuchen die Obladen entfernen und den Lebkuchen fein zerbröseln. 1 El davon beiseite stellen, das kommt später als Deko oben auf die gefüllten Gläser. Die weiße Schokolade grob hacken und die Sahne steif schlagen.

Ein heißes Wasserbad vorbereiten und das Ei zusammen mit dem Honig in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad weißcremig aufschlagen. Die Schokoladenstückchen in die Schüssel geben und unter Rühren vollständig auflösen. Vom Herd nehmen, in eine große Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Die Sahne zufügen und zusammen mit den Lebkuchenbröseln unter die Schokoladenmasse heben. Die Masse in 4 Gläser füllen und über Nacht kalt stellen. Beim Servieren in jedes Glas ein paar der zurückgelegten Brösel geben und die weiße Lebkuchen-Mousse zusammen mit jeweils einemausgestochenen Lebkuchenstern servieren.