


# Honigkuchen-Mousse

Winterliche Mousse mit Honigkuchen

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 250 g Honigkuchen  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre  
fix Vollmilch

## 1 Vorbereiten:

Vom Honigkuchen 4 etwa 2 cm dicke Scheiben abschneiden und jeweils 2 Motive, z. B. Sterne mit einem Ausstecher ausstechen. Übrigen Honigkuchen (etwa 150 g) in feine Stückchen schneiden. Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Die Honigkuchensterne mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen und auf einen mit Backpapier belegten Teller legen.

## 2 Zubereiten:

Schlagsahne mit Sahnesteif in einer Rührschüssel steif schlagen und die Honigkuchenbrösel kurz unterrühren. Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Zubereitete Mousse unter die Sahne heben und in etwa 8 Dessertgläser oder eine Dessertschale füllen.

## 3 Verzieren:

Übrige geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Mousse besprenkeln. Mousse mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Honigkuchensterne auf dem Dessert verteilen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kuvertüre der Honigkuchensterne wird im Kühlschrank schneller fest.

