





# Lebkuchen-Mousse

Diese schokoladige Mousse mit Lebkuchen und selbstgemachtem Schoko-Dekor ist das perfekte Dessert für die Weihnachtszeit.

4 - 6 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Lebkuchen-Mousse:

250 g Lebkuchen mit  
Schokoladenüberzug (ungefüllt)  
200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Chocolat klassisch

### Zum Tränken:

80 - 100 ml Orangensaft

### Schoko-Dekor:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie bereite ich schnell und einfach eine leckere Mousse mit Lebkuchen zu?:

## 1 Lebkuchen vorbereiten:

Lebkuchen in grobe Stücke schneiden, in eine Glasschüssel oder Dessertgläser geben und mit dem Orangensaft beträufeln.

## 2 Lebkuchen-Mousse zubereiten:

Kalte Milch, kalte Schlagsahne und Lebkuchengewürz in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse auf dem Lebkuchen verteilen und glatt streichen. Mousse **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

③ Schoko-Sterne aus weißer und dunkler Schokolade selber machen:

Kuvertüre jeweils getrennt grob hacken und getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kuvertüre in Gefrierbeutel füllen und fest verschließen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und mit Hilfe einer Schablone Sterne auf Backpapier spritzen (Abb.). Sterne fest werden lassen. Vor dem Servieren die Sterne vorsichtig mit einem Tafelmesser lösen und auf die Mousse legen.

