

# Oster-Mousse

Einfache und schnelle Zitronen-Mousse mit süßer Hasen-Deko für das Osterfest.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zum Verzieren der Gläser:

Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift  
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
etwa 8 Biskuitzungen

### Zitronen-Mousse:

200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron  
oder Mousse à la Vanille

Wie bereite ich eine schnelle Zitronen-Mousse zu?:

### 1 Vorbereiten der Dessertgläser:

Für die Verzierung von außen mit Zuckerschrift auf jedes Glas eine Nase und Haare malen. Zuckeraugen mit der Zuckerschrift ankleben.

### 2 Zitronen-Mousse:

Rührbecher mit heißem Wasser ausspülen. Milch und Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in die vorbereiteten Gläser füllen und mind. 1 Stunde kalt stellen.

### 3 Vor dem Servieren:

Kurz vor dem Servieren Biskuitzungen als Ohren am Rand in die Mousse stecken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben für die Verzierung der Gläser andere Zuckerschriftfarben verwenden.



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)