

Süße Christbaumkugeln

Weihnachtliche Mousse mit Rosmarin

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
1 Zweig Rosmarin
250 ml kalte Milch
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift
4 Zweige Rosmarin

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mandeln auf einem Teller erkalten lassen. Etwa 4 runde Schälchen (Ø etwa 11 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Vom Rosmarinzwig die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

2 Zubereiten:

Milch, Zimt und fein gehackter Rosmarin in einen heiß ausgespülten Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen, kurz auf niedrigster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren und dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mandeln kurz unterrühren. Mousse auf die Schälchen verteilen und glatt verstreichen. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Mousse aus den Schälchen auf Dessertteller stürzen und Folie abziehen. "Kugeln" mit Zuckerschrift weihnachtlich verzieren und Rosmarinzwige dekorativ anlegen.