



# Haselnuss- Lebkuchen-Mousse

mit Punschkirschen

## Einkaufsliste

Für 5-6 Gläser (à 200 ml)

### Für die Lebkuchenmousse:

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Genussmomente Haselnuss-Creme
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 250 ml Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 EL Vanillezucker
- 70 g Zucker
- 400 g Mascarpone

### Punschkirschen:

- 150 ml Kirschsafft oder Glühwein
- 1 EL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 50 g brauner Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 20 g Speisestärke
- 200 g TK Kirschen oder aus dem Glas (abgetropft)

### Sahnetopping:

- 100 ml Sahne
- 100 g Mascarpone
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g Zucker

### Außerdem:

Lebkuchen-Plätzchen oder andere  
Plätzchen als Topping

## So wird's gemacht

Für die Mousse die Zartbitterkuvertüre zerkleinern und in einen Topf geben. Die Genussmomente Haselnuss-Creme hinzugeben. Die Hälfte der Sahne, Vanillezucker, Zucker und Lebkuchengewürz hinzugeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist.

Die restliche Sahne mit dem Sahnesteif richtig steif aufschlagen. Mascarpone cremig verrühren. Die Schokomasse mit der Mascarpone verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

Für die Kirschen den Saft mit den Gewürzen und Zucker sowie Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Stärke mit etwas Wasser vermengen und in den Saft rühren. Aufkochen bis die Masse eindickt. Zum Schluss die Kirschen hinzugeben.

Für das Sahnetopping. Sahne, Vanillezucker und Zucker streif schlagen. Mascarpone cremig rühren und zur Sahne geben, weiter aufschlagen.

Mousse und Sahne jeweils in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben. Jeweils die Mousse zur Hälfte in ein Glas geben. Kirschen darauf verteilen. Etwas Mousse auf die Kirschen geben und zum Schluss das Sahnetopping darauf verteilen.

Mit Lebkuchenstreuseln und Plätzchen nach Belieben dekorieren.