

# Rezept des Monats



## Lebkuchenmousse mit gelber Grütze

### Zutaten

1	Ei
2	Eigelb
30g	Zucker
50g	gehackter Lebkuchen
10g	Lebkuchengewürz
2 Blatt	Gelatine
2cl	Rum
250ml	Sahne, geschlagen
1/2	Mango
10	Physalis
1 Scheibe	Ananas
1/2	Papaya
1	Vanillestange
50g	Zucker
1/8l	Weißwein

### Zubereitung

Eier und Zucker über einem Wasserbad aufschlagen. Kuvertüre flüssig machen. Gelatine einweichen und in den aufgeschlagenen Eiern auflösen. Lebkuchengewürz, gehackten Lebkuchen und Kuvertüre zu den Eiern geben und verrühren. Abkühlen lassen und geschlagene Sahne sowie Rum unterheben.

Für die Grütze: Das Obst in gleichmäßige Stücke schneiden. Weißwein mit Vanillemark und Zucker aufkochen. Geschnittenes Obst zugeben und 2-3 Minuten kochen. Auf ein Sieb gießen und den Saft weiter einkochen, bis er zähflüssig ist. Obst wieder zugeben und beiseite stellen.

Anrichten und nach Belieben garnieren.



Ein freundlicher Gruß aus der Küche des Gasthaus\*Stromberg

*Viel Spass beim Nachkochen!*