



Lebkuchenmousse mit Gewürzkirschen

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten:

Für die Lebkuchenmousse

1 Eiweiß, Größe L
1 Prise Salz
150 g Magerquark
100 g Frischkäse, bis 3 % Fett
1 EL Backkakao
1 TL Lebkuchengewürz
1 Msp Zimt
Erythrit-Puderzucker oder Flavour Drops,
Menge nach Belieben

Für die Kirschen

100 g Sauerkirschen, ohne Zucker eingekocht
1 TL Zimt
1 Msp Nelken, gemahlen
1 Msp Vanilleextrakt
1 TL Erythrit
1 TL Speisestärke
etwas Wasser

optional: 3-4 weihnachtliche Kekse zum
Schichten (ich habe in jedes Glas 2 Orangen-
Ingwer-Kekse ohne Guss gegeben – Rezept s.
mein Blog oder weiter runter scrollen)

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
2. Den Quark mit dem Frischkäse, Kakao, Lebkuchengewürz, Zimt und der Süße gut verrühren.
3. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben.
4. Wenn gewünscht, in zwei Gläser jeweils 1 bis 2 Kekse bröseln.
5. Nun die Mousse in die Gläser geben und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.
6. Für die Gewürzkirschen die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Diesen mit dem Zimt, den Nelken, der Vanille und dem Erythrit in einen Topf geben und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren. Wenn der Kirschsafft kocht, die Speisestärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Dann die Kirschen unterrühren.
7. Die Kirschen auf der Mousse anrichten und genießen.