



# LEBKUCHEN MOUSSE AU CHOCOLAT MIT GLÜHWEIN KIRSCHEN

## Zutaten:

### 6 Gläser

#### Mousse:

- 250g Zartbitterschokolade
- 3 Eier
- 400 g Sahne
- 60g Zucker
- 1,5 TL Lebkuchengewürz
- Prise Zimt

#### Glühwein-Kirschen:

- 1 Glas Kirschen
- 350ml Glühwein
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Stärke
- Optional: Schuss Rum

#### Deko:

- Schokoraspeln
- Zimtsterne
- Rosmarinzweige

## So geht's:

- 1** Die Schokolade fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Zuerst das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen bis es fest ist.
- 2** Als nächstes die Sahne steif schlagen. Dann die leicht abgekühlte Schokolade mit den Gewürzen und den Eigelben verrühren. Die erste Hälfte des steif geschlagene Eiweißes unter die Schokomasse rühre, die zweite Hälfte ganz vorsichtig unterheben. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Mousse auf die Gläser verteilen. Über Nacht (oder für 5-6h) kalt stellen.
- 3** Die Kirschen abgießen, ca. eine halbe Tasse des Kirschwassers dabei auffangen. Das Kirschwasser und 250ml des Glühweins in einen Topf geben und für 10 min einköcheln lassen. Die Gewürze dazugeben und in einem kleinen Schälchen die Stärke mit dem restlichen Glühwein verrühren, anschließend in den Glühwein einrühren. Die Kirschen dazugeben und etwas abkühlen lassen. Die Kirschen auf die Gläschen verteilen, abkühlen lassen und mit Zimtsternen, Schokoraspeln und Rosmarin dekorieren.

