

# Lebkuchenmousse mit Vanillebirnen



3 Birnen, reif  
1 Vanilleschote

Zucker  
Zitrone

Birnensaft

Vanillepuddingpulver

150g Lebkuchen

1EL Rum

200g Zartbitter Schokolade

2EL Milch

½ TL Lebkuchengewürz

2 Blatt Gelatine

2 Eiweiß

2 Eigelb

80g Zucker

200g Sahne

Schüssel mit Wasser füllen und Zitronensaft hinzufügen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Spalten schneiden und in Zitronenwasser einlegen. Birnensaft mit Zitronenschale und Zucker aufkochen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herausschaben und beides zu Birnensaft geben. Vanillepuddingpulver mit Wasser anrühren, zu Saft geben, abbinden und ca. 5-6 min köcheln lassen. Birnen dazugeben, aufkochen lassen und ca. 2-4 min köcheln lassen. Zur Seite stellen und ziehen lassen. Lebkuchen fein pürieren oder reiben. Rum hinzufügen. Schokolade mit Milch zum Schmelzen bringen. Eigelbe mit Zucker schaumig aufschlagen und Schokolade, Lebkuchenmasse und Gewürz zugeben. Gelatine nach Anweisung auflösen, ebenfalls hinzufügen und Masse kaltstellen. Eiweiß und Sahne getrennt voneinander steif schlagen und unter Lebkuchenmasse unterheben. Lebkuchenmousse bis zum Servieren kaltstellen. Vanillebirnen nochmals aufsetzen und erwärmen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugegeben und Vanilleschote herausnehmen.

Lebkuchenmousse mit Vanillebirnen anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier

Kostermehling

Kostermehling

Kostermehling