


# Festtagsmousse mit Lebkuchenkuss

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht up to 30 Min.

## Zutaten:

### Mousse:

3 Dotter (Größe M)  
50 g Zucker  
2 EL Amaretto (Mandellikör)  
½ KL Lebkuchengewürz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1 Becher)  
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Vollmilch-Geschmack (1 Becher)  
1 Eiklar (Größe M)  
¼ l geschlagenes Schlagobers  
100 g klein geschnittene  
Lebkuchenknöpfe  
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

### Zum Verzieren:

Orangenfilets von ca. 3 Orangen  
Orangenzesten  
Minzeblätter

## 1 Mousse:

Dotter mit Zucker, Amaretto, Gewürz und Orangenschalen über Dampf (Wasserbad) schaumig rühren. Vom Herd nehmen und die Glasuren einrühren. Eiklar steif schlagen und mit Schlagobers unterheben. Die Lebkuchenstücke kurz einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, erwärmen und kurz unterrühren. Die Mousse ca. 2 Std. kalt stellen.

## 2 Aus der Masse mithilfe von 2 Esslöffeln Nockerln formen. Mit Orangenfilets, Orangenzesten und Minzeblättern verziert servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mousse mit Erdbeermark oder Vanillesoße servieren.