

# Süße Christbaumkugeln

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mousse:

¼ l kalte Milch  
gemahlener Zimt  
gehackter Rosmarin  
1 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille  
50 g geröstete Mandelstifte

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

## 1 Mousse:

Für die Mousse Milch mit Zimt, Rosmarin und Moussepulver in eine heiß ausgespülte Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Mandeln kurz unterrühren.

2 Die Mousse in mit Frischhaltefolie ausgelegte Dessertschalen (11 cm Ø) füllen, glatt streichen und mind. 1 Std. kalt stellen.

3 Die kalte Mousse auf Dessertteller stürzen und die Folie abziehen.

## 4 Zum Verzieren:

Die Mousse weihnachtlich mit Zuckerschrift verzieren.