

# Gewürz - Mous 1

Zutaten für: 1 Rezept

|     |        |                                  |
|-----|--------|----------------------------------|
| 3/4 | Ltr.   | V - Milch                        |
| 175 | Gramm  | Honig                            |
| 175 | Gramm  | Brauner Zucker                   |
| 5   | Gramm  | Anis                             |
| 15  | Gramm  | Lebkuchengewürz                  |
| 5   | Gramm  | Nelken                           |
| 8   | Stücke | Eigelb                           |
| 50  | Gramm  | Kandierter gewürfelter<br>Ingwer |
| 3   |        | Gesiebter Kakao                  |

## Anleitung:

Aus Milch, Honig, Zucker und Eigelb eine Creme abziehen. (" Bitte lesen Sie dazu die Datei : A .Info zur Rose abziehen im Rezeptbaum )Ist die Gelatine zugefügt, dann die Gewürze und den Kakao zugeben. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, dann die geschlagene Sahne zugeben und den in kleine Würfel geschnittenen Ingwer. In grosse Glasschüsseln abfüllen und gut kühlen. Ps. Wer einen strengeren Gewürzgeschmack liebt der kann oder sollte mit den Gewürzen etwas Experimentieren.

Garnitur :

Auf Teller, Teller mit geschabten Kuvertuereflocken bedecken und Nocken mit der Mous darauf anrichten. Hippengebäck z.B. Tannenbaum oder Engel aufstecken.