Glühwein - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Ltr.	Glühwein auf 1 L reduzieren (einkochen) mit
2	Stücke	Zimtstangen und
		Je 1 Stück aufgeschnittene Orange und
		Zitrone, dann abpassieren
8	Stücke	Eigelb mit
350	Gramm	Zucker schaumigrühren dann
		Den durchpassierten heissen
		Glüwein
		Mit dem Schneebessen
		Einrühren und zur Rose
		Aufschlagen.
		(" Bitte lesen Sie dazu die
		Datei : A .Info zur Rose
		Abziehen im Rezeptbaum)
		Und
16	Blätter	Gelatine eingeweicht
		Zugeben und auf Eiswasser
		Abkühlen
		Im abgekühlten Zustand
1	Ltr.	Geschlagene Sahne zugeben.
		Nach und nach unterrühren.

Anleitung:

Siehe Rezeptzutaten.