

Lebkuchen - Mousse 1

Zutaten für: 5 Personen

500	Gramm	Quark
120	Gramm	Puderzucker
86	Gramm	Lebkuchen
150	ml	Sahne
1		Sahnesteif
1	Teel.	Lebkuchengewürz

Anleitung:

Lebkuchen grob zerbröseln. In einer Schüssel Quark, Puderzucker und Lebkuchengewürz glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit den Lebkuchenbrösel unter die Quarkcreme heben. Zugedeckt ca. 30Min. kühl stellen. Lebkuchen- Mousse mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Nocken formen. Mit Lebkuchenbrösel anrichten.

15 min Zubereitung 30 min + Ruhezeit

Fett 7%, 193 kcal / 100g, 332 kcal / Personen, 172 g / Personen