

# Tannen - Honig - Mousse

Zutaten für: 4 Portionen

2		Tannenzweige (Länge: à 10 cm)
150	Gramm	Waldhonig
3	Blätter	Weißer Gelatine
1		Vanilleschote
1/4	Ltr.	Milch
2		Eigelbe (Eier: Größe M)
250	Gramm	Schlagsahne
1	Scheibe	Blätterteig (TK; ca. 115 g), Puderzucker
150	Gramm	TK-Beerenmischung

## Anleitung:

1. Am Vortag: Tannenzweige in kochendem Wasser blanchieren. Honig mit den Zweigen aufkochen, dann 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Zweige entfernen, Honig abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben. Schote und Mark in der Milch aufkochen. Eigelbe mit Honig in einer Metallschüssel aufschlagen. Heiße Milch ohne Schote unterrühren. Mischung über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, unter die heiße Creme mischen, kühl stellen. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Creme heben, sobald sie zu gelieren beginnt. Creme in eine flache Schüssel füllen, mindestens 4 Stunden kühl stellen.
3. Elektro-Ofen auf 225 Grad heizen. Teig auftauen, leicht ausrollen. Tannenbäumchen ausstechen, mit Puderzucker bestäuben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Auf mittlerer Schiene bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten backen.
4. Am Festtag: Beeren auftauen, durch ein Sieb streichen, mit Puderzucker abschmecken. Von der Creme Nocken abstechen, auf Teller setzen. Mit Püree und Tannenbäumchen servieren. Info: Mittlerer Aufwand: \*\* Vorbereitungszeit: 50 Minuten Kühlzeit: 4 1/2 Stunden