



# Lebkuchen-Walnuss-Mousse mit Birnen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 620 kcal/ 2602 kJ  
Eiweiß: 9,8 g Fett: 38,9 g  
Kohlenhydrate: 60

## Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten + Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre hacken und schmelzen. Walnüsse hacken und einige Nüsse zum Anrichten abnehmen. Eigelb mit Zucker und Lebkuchengewürz in einer Schüssel verrühren. Auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine tropfnass in der heißen Masse auflösen. Kuvertüre unterrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit den Walnüssen unter die Masse ziehen. 2-3 Stunden kühl stellen.
2. Birnen entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Birnen, Apfelsaft, Zitronensaft und Rosmarinzwig in einen Topf geben. Die Birnen 2-3 Minuten dünsten. Rosmarin entfernen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen. In die Birnensoße einrühren und einmal aufkochen lassen. Cranberries untermischen und die Soße abkühlen lassen.
3. Eiweiß in einen tiefen Teller geben und die Rosmarinzwige durchs Eiweiß ziehen. Rosmarinzwige von allen Seiten mit Puderzucker bestäuben. Abgenommene Walnüsse kurz rösten. Aus der Mousse Nocken abstechen, auf Teller setzen und mit den Walnüssen bestreuen. Zusammen mit den Birnen und einem Rosmarinzwig anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen :

4 Blatt weiße Gelatine  
100 g Vollmilchkuvertüre  
60 g kalifornische Walnüsse  
3 Eigelb  
50 g Zucker  
2 – 3 TL Lebkuchengewürz  
200 ml Schlagsahne

## Für die Birnen

4 Anjou Birnen  
150 ml Apfelsaft  
Saft von 1/2 Zitrone  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
1 TL Speisestärke  
30 g getrocknete Cranberries

## Zum Garnieren

1 Eiweiß  
4 Zweige Rosmarin  
2 TL Puderzucker