

Lebkuchenmousse mit Honigwaben und Gewürzoranzen



Für das Mousse:

40 g Dotter
15 g Rum
etwas Lebkuchengewürz
80 g flüssige Milkschokolade
28 g Lebkuchenbrösel
200 g geschlagenes Obers

Für die Honigwaben:

25 g Staubzucker
15 g flüssige Butter
12 g Honig
12 g Mehl



Für die Gewürzoranzen:

2 Orangen filetiert
1 EL Zucker
100 ml Orangensaft
1 Schuss Cointreau
etwas Vanillepuddingpulver
Gewürze: Sternanis, Zimtstange, Kardamom, Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Dotter, Rum und Lebkuchen über Dampf warm schlagen und dann kalt schlagen. Flüssige Schokolade und Lebkuchenbrösel untermischen, das geschlagene Obers unterheben.

Für die Honigwaben Staubzucker, flüssige Butter, Honig und Mehl vermischen. Kleine Kugeln formen und mit einem größeren Abstand aufs Blech mit Backpapier setzen. Bei 200°C ca. 4-6 Minuten backen.

Für die Gewürzoranzen den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft und Cointreau ablöschen, Gewürze dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Zuckermischung damit abbinden. Orangenfilets einlegen und marinieren lassen.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht

das Steirerhof Patisserieteam