

## Glühwein-Mousse



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 4 Stunden oder über Nacht

Für 4–6 Personen

4–6 Schalen von je 1,5–2 dl Inhalt oder eine grosse Schüssel  
 1 Holzstäbchen

Glühwein-Sirup  
 2,5 dl Rotwein  
 150 g Zucker  
 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und Saft  
 1 Zimtstängel  
 2 Nelken  
 2 Stück Sternanis  
 Einige Karkadeblüten

Mousse  
 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt  
 250 g Rahmquark  
 1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 387 , Fett 19g , Kohlenhydrate 45g , Eiweiss 8g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

1 Glühwein-Sirup: Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen, ca. 5 Minuten zu einem Sirup einkochen und anschliessend 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen, durch ein Sieb giessen.

2 Mousse: 1 dl Glühwein-Sirup erhitzen. Gelatine darin auflösen, auskühlen lassen. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. 2–3 EL Glühweinsirup unter den Quark rühren, unter ständigem Rühren zum restlichen Glühwein rühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, in die Schalen verteilen. Einige Tropfen Glühwein-Sirup auf der Mousse verteilen, mit dem Holzstäbchen zu Sternchen verziehen. Zugedeckt 3–4 Stunden oder über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

3 Mit dem restlichen Glühweinsirup servieren.

#### Tipp

Karkadeblüten färben den Glühwein schön rot.