



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

geben. Jetzt mit einem Esslöffel von der Mousse Nocken ausstechen und auf den Teller geben. Mit etwas Honig beträufeln und sofort servieren.

HONIG-MOUSSE

4 Portionen

Zutaten:

- 3 Blätter helle Gelatine
- 2 Esslöffel weißer Portwein
- 250 ml Schlagsahne
- 5 Eigelbe
- 60 g Honig
- Honig zur Dekoration

So wird's gemacht:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Portwein mit der Hälfte des Honigs in einer Schüssel verrühren. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 6 bis 8 Minuten zu einer Creme aufschlagen. Gelatine sorgfältig ausdrücken und in der heißen Honigmasse unter Rühren auflösen. Nun den restlichen Honig hinzugeben und in einem Eis-Wasserbad kalt rühren.

Nun die Sahne steif schlagen und löffelweise unterheben. Die fertige Mousse mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Die Mousse schmeckt besonders gut mit heimischem Steinobst wie Zwetschgen oder Mirabellen. Das Obst halbieren oder vierteln und in einer Pfanne in ein wenig Butter kurz anbraten. Dann auf den Teller