



# LEBKUCHEN INGWER MOUSSE

mit einem Winterragout

---

## Zutaten Lebkuchenmousse für 4 Personen

- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 Ingwershot (Kloster Kitchen)
- ▶ 100g dunkle Schokolade
- ▶ ½ TL Lebkuchengewürz
- ▶ 250g geschlagene Sahne

## Zutaten Winterragout für 4 Personen

- ▶ 20g Maronen, geschält & gegart
- ▶ 1 Mandarine
- ▶ 1 Pflaume
- ▶ ½ Birne
- ▶ 2 Datteln
- ▶ 1 Ingwershot (Kloster Kitchen)
- ▶ 20g Fruchtesig
- ▶ 15g braune Butter

## Zubereitung Lebkuchenmousse

Die Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Eier zusammen mit dem Lebkuchengewürz über dem Wasserbad luftig warm schlagen. Den Ingwershot und die flüssige Schokolade dazugeben und gut verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und sofort in Gläser abfüllen und für 3 Stunden kaltstellen.

## Zubereitung Winterragout

Die Früchte in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Die Früchte mit dem Ingwershot, Fruchtesig und brauner Butter marinieren.



 **KLOSTER  
KITCHEN**

DAS ORIGINAL  
MIT DEN  
INGWERSTÜCKCHEN



# LEBKUCHEN INGWER MOUSSE

mit einem Winterragout

---

## Zutaten Lebkuchen Croûtons für 4 Personen

- ▶ 4 Stück Lebkuchen ohne Glasur
- ▶ 50g Butter

## Zubereitung Lebkuchen Croûtons

Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden in der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Darin die Lebkuchen Croûtons knusprig ausbacken.

---

## ANRICHTEN:

Die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, das Winterragout und die Marinade auf dem Lebkuchenmousse verteilen und die knusprigen Croûtons darauf platzieren.



 **KLOSTER  
KITCHEN**

DAS ORIGINAL  
MIT DEN  
INGWERSTÜCKCHEN