

Apfelweinmousse

Zutaten:

1/2 L Apfelwein
1 P. Vanillepudding
60 g Zucker
3 Scheiben Zitronen, Schale unbehandelt
1/2 Stange Zimt
2 Nelken
2 frische Eier, getrennt
1 Prise Salz

Garnitur:

etwas geschlagene Sahne, Apfel-Ring

Zubereitung:

- Puddingpulver in etwas Apfelwein auflösen
- Restlichen Apfelwein in kleineren Topf mit Zucker, Zitronenscheiben, Zimt, Nelken bis zum Siedepunkt erhitzen, **nicht** kochen! Dann vom Herd nehmen, Gewürze herausnehmen
- Eigelbe in Tasse mit 1 EL heißem Apfelwein verrühren, beiseite stellen
- Zuvor aufgelöstes Puddingpulver nun zum Apfelwein geben, wieder auf den Herd stellen, unter Rühren erhitzen, solange mit dem Schneebesen kräftig rühren, bis Masse eindickt (1 min "blubbert")
- Vorbereitete Eigelb-Apfelwein-Mischung einrühren, einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen
- Creme in Schüssel gießen, Reste aus dem Topf heraus löffeln, unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen
- Eiweiß, Prise Salz in Schlagbecher mit Handrührgerät steif schlagen, **gründlich** mit Schneebesen **vorsichtig** unter lauwarme Apfelweincreme ziehen, **auch am Schüsselboden**
- Creme in Weingläser portionieren, abdecken, im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden und durchziehen lassen
- Kurz vor dem Servieren nach Geschmack garnieren (z. B. frische, mit Zitronensaft beträufelte Apfelringe)

Hinweis:

Wegen der Verwendung von rohen Eiern nur am gleichen Tag verzehren, immer im Kühlschrank aufbewahren!

Guten Appetit!