

Zimtmousse von Marianne Capaul

Zutaten

3 Eigelb
1 dl Weisswein
50 g Zucker
2 KL Zimt
2 eingeweichte Gelatineblätter
2 EL Rum, Kirsch od. Marc
2 dl geschlagener Rahm

Eigelb, Weisswein, Zimt und Zucker in eine feuerfeste Schüssel geben und im Warmwasserbad zu einer festen, schaumigen Masse schlagen.

Gelatineblätter gut abtropfen und zur schaumigen Masse geben. Unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Rum, Kirsch oder Marc und geschlagener Rahm zugeben und darunter ziehen.

Mousse mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Klösschen abstechen, nach Belieben mit Rotweinzwetschgen und Nusslikör anrichten.