

## Rezeptidee Dezember:

### Lebkuchenmousse mit Vanille-Preiselbeeren und Knusper-Zimtstangen

#### Zutaten für 4 Portionen:

##### Mousse (am Vortag zubereiten)

125 g Schokolade, mindestens 70%  
Kakao  
25 g Rapsöl, kaltgepresst  
250 ml Sahne  
2 Eier (M)  
1 Eigelb (M)  
20 g brauner Zucker  
1 TL Lebkuchengewürz  
20 ml brauner Rum

##### Knusperstangen

1 TL Zimt  
30 g Zucker  
40 g Butter  
4 Blätter Filoteig, ca. 20 cm Seitenlänge

##### Preiselbeeren

1 Vanilleschote  
150 g Wildpreiselbeerkompott  
ca. 30–50 ml Apfelsaft

##### Dekoration

1 unbehandelte Orang

#### Und so geht's:



**Mousse:** Am Vortag Schokolade zerkleinern und zusammen mit dem kaltgepressten Rapsöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eier mit Eigelb, Zucker, Lebkuchengewürz sowie Rum über einem Wasserbad sehr schaumig aufschlagen, dann die Schokolade unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Anschließend die Sahne unterheben. Abdecken und mindestens 3 Std, vorzugsweise über Nacht kalt stellen.

**Knusperstangen:** Backofen auf 190 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Zimt mit Zucker vermengen. Butter zerlassen und auf die Filoteigblätter streichen, dann mit etwas Zimtzucker bestäuben. Die Teigblätter jeweils von den beiden Außenseiten der

Längsseiten zur Mitte einrollen (wie eine Zimtstange). Dann nochmals mit Butter bestreichen und mit dem restlichen Zimtzucker bestäuben. Die Rollen auf das Backblech legen und im Ofen 12 bis 14 Min. goldbraun backen.

**Preiselbeeren:** Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Preiselbeerkompott mit etwas Apfelsaft sowie Vanillemark zu einer sämigen Konsistenz glatt rühren.

Orange abwaschen, trocknen und Schale dünn abschneiden und in dünne Streifen/Zesten schneiden. Von der Lebkuchenmousse Nocken abstechen und zusammen mit den Vanille-Preiselbeeren, den Orangenzesten sowie den Knusperstangen servieren.

Copyright: UFOP

Pressekontakt: WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG • Anja Gründer  
Kollwitzstraße 7 • 53639 Königswinter  
Tel.: 02244-92490 • Fax: 02244-924949 • E-Mail: [gruender@wpr-communication.de](mailto:gruender@wpr-communication.de)



Union zur Förderung  
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon 030/31 90 4-2 02  
Telefax 030/31 90 4-4 85  
E-Mail [info@ufop.de](mailto:info@ufop.de)  
[www.ufop.de](http://www.ufop.de)

**INFORMATION**  
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.