

Lebkuchenmousse

Zutaten:

550g weisse Schokolade
3 Eier
125g Zucker
7.5dl Milch
25g Lebkuchen
70g Honig
1El Lebkuchengewürz
4Bl. Gelatine
2cl Rum
2cl Grand Marnier
6dl Schlagrahm

Zubereitung:

Die Schokolade mit den Eiern, dem Zucker, der Milch, dem geriebenen Lebkuchen, dem Honig und dem Lebkuchengewürz mischen und über dem Wasserbad unter ständigem Schlagen zur Rose abziehen. Den Alkohol und die eingeweichte Gelatine begeben und mindestens 10 min kalt schlagen. Den Schlagrahm darunterziehen. In eine Schüssel füllen und 3-4 Stunden kaltstellen. Nocken ausstechen und servieren.

Zu Lebkuchen:

Erste schriftliche Zeugnisse von kleinen gewürzten Honigkuchen entstanden um 350 v. Chr., doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüßte Kuchen gekannt, wie man aus Grabbeigaben weiß. Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt und schließlich von den fränkischen Klöstern übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, Das Aufkommen des Backpulvers Ende des 19. Jahrhunderts hatte auch einen Einfluss auf die Entwicklung des Lebkuchens. Das Backpulver ließ den würzigen Teig in die Höhe treiben. Hierdurch entstanden viele Gebäckvarianten, die in Geschmack und Konsistenz zum Teil dicht, zum Teil weiter vom ursprünglichen Lebkuchen entfernt sind, wie zum Beispiel zahlreiche Honig- oder Gewürzkuchenvarianten. Charakteristisch für alle Lebkuchen ist, dass sie viel Süßungsmittel enthalten (traditionell Honig), aber Wasser, Milch und Fett wenig bis überhaupt nicht zugegeben werden. Durch die trockene, zuckerreiche Beschaffenheit ergibt sich eine recht lange Haltbarkeit. Ganz typisches Merkmal ist außerdem, dass sie kräftig gewürzt werden, so dass sie insgesamt außerordentlich kräftig und süß schmecken. Typische Lebkuchengewürze sind Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Koriander, Macis, Muskat, Nelken, Piment und Zimt. Der Gewürzhandel führt auch fertig gemischtes Lebkuchengewürz

Viel Spaß beim nachkochen...
Michael Grafl, Gasthaus Steinberg