

Weihnachtliches Mohnmousse mit gebratenen Apfelspalten

Zutaten:

4 Blatt Gelatine
4 Dotter
100 g Kristallzucker
250 ml Milch
70 g Mohn, gemahlen
250 ml Schlagobers
3 EL Rum
Garnitur:
2 säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
1 EL Butter
1 EL Kristallzucker
Etwas Apfelsaft
Nusskrokant zum Bestreuen
geschlagenes Obers

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Dotter und Zucker schaumig rühren, Milch aufkochen und unter ständigem Rühren die Dottermasse dazu gießen. Eiermilch bei schwacher Hitze weiter rühren, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht hat (Achtung: bei mehr Hitze könnte die Creme gerinnen!)

Creme vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und unter die Creme rühren und somit auflösen. Das Ganze etwas abkühlen lassen, dann Mohn und Rum untermischen und auf Eiswasser unter Rühren abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Das Obers cremig steif schlagen und unterheben. Mohncreme in schöne Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Garnitur Äpfel schälen, klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Die Apfelwürfel darin braten und karamellisieren. Auskühlen lassen und auf der Mohncreme verteilen. Mit einem Tupf Schlagobers verzieren und mit Nusskrokant bestreuen.

Portionen: 6-8