

# Mousse trifft Mus

## Zutaten

für das Bratapfelmus:

- 1 säuerlichen Apfel (zb Boskopp)
- 1 Ei Zimt
- 20 ml Rum
- 20 g Marzipanrohmasse
- ggf Rosinen oder getrocknete Cranberries
- Mandelsplitter
- 100 ml Apfelsaft

für das Eierlikörmousse:

- 5 Blatt Gelatine, weiß
- 3 Eier
- 1 Vanilleschote
- 180 g Zucker
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Sahne

## Zubereitung

Für das Bratapfelmus:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren entkernen, würfeln und in eine ofenfeste Form geben. Das Marzipan würfeln, mit 50 g Mandeln, Zimt, Mandellikör und dem Saft über die Äpfel geben. Im Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten garen. Die Äpfel etwas abkühlen lassen. Grob pürieren, sodass sie noch stückig sind.

Für das Eierlikörmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier mit Vanillemark und 60 g Zucker cremig aufschlagen. Eierlikör nach und nach unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 6 Esslöffel Creme einrühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren die Sahne unterheben. Das Eierlikörmousse über Nacht kalt stellen.

Zum Servieren aus dem Eierlikörmousse Nocken abstechen und auf dem Bratapfelmus drapieren. Mit ein wenig Zimt bestreuen und ggf noch mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

## Leser-Tipp

Wer die Nocken nicht so gut hinbekommt kann die Mousse auch mit einem Eisportionierer zu einer Kugel formen.



[Link zum Rezept: Mousse trifft Mus](#)