

Herbstlicher Gaumenschmaus: Zimt-Mousse mit Apfelscheiben

Die Zimt-Mousse ist vor allem im Herbst, z.B. nach einem herzhaften Wildgericht, ein wahrer Genuss – sie erfrischt den Gaumen und erwärmt gleichzeitig das Herz.

Für 4 Personen

250 g **QimiQ**, zimmerwarm
180 g **Haselnussjogurt**
3 EL **Zucker**
3 TL **Zimtpulver**
1,8 dl **Vollrahm**, steif geschlagen
3 **Äpfel**, geschält, entkernt,
in Schnitze geschnitten
1 dl **Süssmost**
1 EL **Zucker**

- QimiQ glatt rühren
- Haselnussjogurt, Zucker und Zimt darunter rühren
- Geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter ziehen, 3 Stunden kühl stellen
- Apfelschnitze in weite Bratpfanne legen
- Süssmost darüber giessen
- Zucker darüber streuen, zugedeckt ca. 10 Minuten weich dämpfen, aus dem Saft nehmen, auskühlen lassen.

Serviertipp: Apfelschnitze auf Teller verteilen, aus der Mousse Nocken ausstechen und dazu servieren.

Nährwert pro Portion kcal (Kilokalorien): 437, KJ (Kilojoule): 1823, Eiweiss: 5,8 g, Fett: 27 g, Kohlenhydrate: 41 g, Cholesterin: 74 mg.

