

Schmand-Mousse mit Pumpernickel-Crumble und Beeren

Zutaten (für 4 Personen):

- 80 g Pumpernickel
- 1 Glas Preiselbeeren
- 200 g Schmand
- 100 g Sahne
- 10 g Vanille-Zucker
- 100 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone

Ofen auf 180 Grad (Ober/-Unterhitze) vorheizen. Zitrone abreiben und auspressen.

Pumpernickel zerbröseln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech füllen. Die Brösel im Ofen circa 10 Minuten backen.

Schmand mit Zucker, Vanille-Zucker und Zitronenabrieb sowie Saft verrühren. Sahne halbsteif aufschlagen und unterheben.

Preiselbeeren schichtweise mit dem Schmand-Mousse in kleine Gläser füllen und mit Pumpernickel-Crumble garnieren.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 22.12.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp/Marianus von Hörsten

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen