



ZIMTMOUSSE MIT BRATAPFELRAGOUT

1 Ei	und
1 Eigelb	im Wasserbad schaumig schlagen.
1 Blatt Gelatine	einweichen und in der Eiermasse auflösen.
150 g weiße Schokolade	im Wasserbad schmelzen.
	Schokolade mit der Eiermasse mischen, und
Zimt	dazugegeben.
250 g geschlagene Sahne	unterheben.

In Gläser abfüllen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Bratapfelragout

1 Orange	abreiben und auspressen. Saft und Schale mit
100 ml Weißwein	
2 El Zucker	
Vanille und Sternanis	aufkochen.
2 Äpfel	würfeln und im Würzsud garen. Äpfel mit
Mandelblättchen	zum Zimtmosse servieren.

Tipp: Glühwein

Machen Sie Ihren Glühwein doch ganz schnell selbst. Wein (alkoholfreie Variante: Säfte) und verschiedene Gewürze (z.B. Zimt, Gewürznelken, Zitronen- und Orangenschale, Sternanis) erhitzen (nicht über 80°C, sonst verdampft der Alkohol) und etwas ziehen lassen. Nach Geschmack mit Zucker süßen.