

## Veganes Dessert: Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Lebkuchenmousse

400 g Seidentofu  
200 g Zartbitterschokolade  
5 Esslöffel Hafermilch  
3 Päckchen Vanillezucker  
2 Teelöffel Lebkuchengewürz  
3 Esslöffel Espresso (gekocht)

#### Für die Glühweinkirschen

200 g Schattenmorellen  
200 ml Glühwein  
3 Esslöffel Zucker  
1/4 Teelöffel Zimt  
1 Esslöffel Kartoffelstärke

Wenn sich fruchtige Glühweinkirschen zu cremigem Lebkuchenmousse gesellen, darfst du dich über ein unwiderstehlich leckeres Weihnachtsdessert freuen. Dank Seidentofu und Hafermilch auch für Veganer ein Genuss.

- 1 -

Schokolade mit Espresso über einem Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Seidentofu mit Hafermilch, Vanillezucker und Lebkuchengewürz pürieren und mit der geschmolzenen Schokolade verrühren, kaltstellen.

- 3 -

Schattenmorellen abgießen, Saft dabei auffangen. In einem Topf Glühwein erhitzen. Zucker und Zimt zu Glühwein geben und 5 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Kartoffelstärke mit 3-4 EL Saft vermischen und in den kochenden Glühwein rühren. Kirschen dazugeben.

- 5 -

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen in ein Glas schichten.