

Moin ihr lieben aus dem schönen Hamburg!

Als [Zuckerdeern](#) verwöhne ich euch seit fast einem Jahr mit süßen und auch mal salzigen Leckereien aus meiner Küche- das Ganze mit einer gehörigen Prise Meer Liebe! Ich freue mich sehr heute als Gast bei Sandy zu sein und habe euch ein feines Rezept für eine festliche **Vanillekipferl Mousse** mitgebracht! Perfekt für die Feiertage und gar nicht schwer zu zubereiten!

***Ihr braucht***

Für 4 Portionen

Für die Mousse

300 ml Sahne

1 Pckg. Vanillezucker

1 EL Puderzucker

1 Pckg. Sahnefest

3 Blatt Gelatine

8 Vanillekipferl, zerbröseln

100 g weiße Schokolade

1,5 EL Haselnussgeist oder

1,5 EL Rum

Für die Deko

4 Vanillekipferl

Zuckersterne

Zuckerkleber

4 EL Haselnüsse, gemahlen

weiße Schokolade, geraspelt

etwas Puderzucker

Zusätzlich benötigt ihr: kleiner Topf; 2 kleine Schüsseln; Gefrierbeutel; Nudelholz; Sieb; Weißweingläser oder 4 kleine Weck Gläser;

**So wird's gemacht:** Schlagen die Sahne mit dem Sahnefest steif und stellt diese kühl. Gebt die weiße Schokolade in eine kleine Schüssel und schmelzt diese über einem Wasserbad bei geringer Temperatur. Die Vanillekipferl gebt ihr in einen Gefrierbeutel und rollt diese mit dem Nudelholz zu Bröseln. Die Brösel gebt ihr zusammen mit dem Puderzucker und der geschmolzenen Schokolade in eine Rührschüssel und vermengt alles miteinander. Weicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser für ein paar Minuten ein, drückt sie aus und gebt sie mit dem Rum/ Haselnussgeist in einen kleinen Topf. Erwärmt beides und rührt bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Holt die Schlagsahne aus dem Kühlschrank und gebt diese zur Schokoladen Kipferl Masse hinzu. Rührt die Rum Gelatine Mischung hinzu und schlägt alles kräftig durch. Verteilt die Masse auf die Gläser und stellt alles für mindestens 1 Stunde kalt.

Vor dem Servieren verziert ihr die Gläser am Rand mit Zuckerkleber und gemahlene Haselnüssen: Dazu zieht ihr mit dem Zuckerkleber eine dünne Linie am Rand und tunkt es Kopfüber in die gemahlene Haselnüsse ( keine Sorge, die Mousse ist fest!). Verziert die Mousse mit den restlichen Vanillekipferl, Zuckersternen und geraspelter Schokolade, fertig!

Ich hoffe ich konnte euch mit meiner festlichen Vanillekipferl Mousse inspirieren und wünsche euch auf diesem Wege eine wunderbare Weihnachtszeit im Kreise eurer Lieben.

LG

Nicole