

Quittenmousse mit Glühweinpflaumen und Zimtstreusel



[caption id="attachment_9531" align="aligncenter" width="850" caption="Die lockere Mousse mit dem Duft der Quitten harmoniert mit den Aromen von Glühwein und Zimt"]



[/caption]

Zutaten

- 1 kg Quitten
- 1/8 l Apfelsaft
- 1/8 l Weißwein
- 1 Vanillestange
- 150 ml Sahne
- 1 Eiweiß
- 2 Blätter Gelatine
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Quittenlikör oder Gaishirtlebrand
- etwas Honig oder Zucker
- 12 Backpflaumen (Dörripflaumen)
- 200 ml Glühwein
- 75 g Mehl
- 50 g Butter
- 30 g Zucker

- Prise Salz
- ½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung

Für das **Quittenmousse** die Quitten außen mit einem Tuch gründlich abreiben. Dann halbieren. Beim Kochen bleiben Schale und Kerngehäuse dran, so wird der Geschmack schön intensiv. Die Quittenhälften mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zimtstange, Nelken und einer ausgekratzten Vanillestange (das Vanillemark wird später ins Mousse gegeben) in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten weich kochen.

Alle Gewürze entnehmen und die Quitten durch ein Sieb abgießen. Die weichen Quitten pürieren und dann durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Von dem durchgestrichenen Quittenmark 250 g abwiegen, mit Honig oder Zucker nach Belieben süßen und das ausgekratzte Vanillemark und Quittenlikör o.ä. zugeben.

Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Danach gut ausdrücken und den Rest des heißen Quittenmarks unter die Gelatine rühren. Das Ganze dann sofort unter die restliche Quittenmasse rühren und zum Abkühlen kalt stellen.

Das Eiweiß mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen und mit dem Eiweiß vorsichtig unter das Quittenmousse heben. Dann das Mousse in Gläser oder Portionsschalen füllen und mindestens für weitere vier Stunden kühl stellen.

Tipp: Das aufgefangene Quittenkochwasser und das restliche Quittenmark kann zu einem Gelee mit Einmachzucker weiter verarbeitet werden.

Für die **Glühweinpflaumen** die Backpflaumen in ein hohes Gefäß schichten und mit heißem Glühwein begießen. Mindestens 4 Stunden quellen lassen.

Für die **Streusel** 75 g Mehl, 50 g Butter, 30 g Zucker, eine Prise Salz und ein halber Teelöffel gemahlener Zimt in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Mit den Fingern reiben bis sich Streusel bilden. Diese im Ofen auf Backpapier bei 160°C (Umluft) ca. 35-40 Minuten goldgelb backen. Dann etwas abkühlen lassen.

Zum Anrichten die Gläser mit Quittenmousse aus dem Kühlschrank holen. Die Glühweinpflaumen darauf verteilen und mit etwas Glühwein-Backpflaumenwasser beträufeln. Darauf die Streusel verteilen und Servieren.



Die lockere Mousse mit dem Duft der Quitten harmonisiert mit den Aromen von Glühwein und Zimt