

Lupinenkaffee-Mousse und Zwetschgenmus mit Crumble

Zutaten für die Mousse (für 4-6 Personen):

- 250 ml warmer Lupinen-Kaffee
- 200 ml Sahne
- 30 g Zucker
- 35 g Lupinenmehl
- 30 g Butter
- 1 guter Schuss Eierlikör
- 2 Blätter Gelatine
- 1 Päckchen Vanille-Zucker

Gelatineblätter in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. 50 ml flüssige Sahne, Lupinenmehl, Kaffee, Zucker und Vanille-Zucker in einem Topf klumpenfrei verrühren und 3 Minuten aufkochen. Topf beiseitestellen und die eingeweichte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen. 5 Minuten abkühlen lassen, dann Butter und Eierlikör dazugeben. Weiter abkühlen lassen, bis die Masse beginnt fester zu werden. Nun 150 g geschlagene Sahne unterheben. Mousse in Dessertgläser abfüllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für das Topping:

- 100 g geschlagene Sahne
- 200 g Schmand
- etwas Lupinenkaffee-Sirup
- alternativ: Karamell-Soße

Sahne und Schmand vermischen. Die Mousse aus dem Kühlschrank nehmen. In jedes Glas etwas Lupinenkaffee-Sirup oder Karamell füllen und mit Sahne-Schmand bedecken.

Zutaten für Zwetschgenmus mit Crumble:

- 600 g Zwetschgen
- 100 g Zucker
- 50 g Gelierzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für das Mus Zwetschgen, Zucker, Gelierzucker, Zitronensaft und Zimt mischen und circa 15 Minuten kochen lassen. Dabei fortwährend rühren. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren und in Nachtischgläser abfüllen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät vermischen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Auf ein Backblech geben und circa 30 Minuten backen.

Kurz vor dem Servieren das Zwetschgenmus gut mit Crumble bedecken. Mit je 1 Tasse Lupinenkaffee und 1 Glas Mousse anrichten.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 09.07.2022

Koch/Köchin: Linda Kelly

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