


Oster-Mousse

Einfache und schnelle Zitronen-Mousse mit süßer Hasen-Deko für das Osterfest

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zum Verzieren der Gläser:

Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
etwa 8 Biskuitzungen

Zitronen-Mousse:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Citron oder Mousse à la Vanille

Wie bereite ich eine schnelle Zitronen-Mousse zu?:

1 Vorbereiten der Dessertgläser:

Für die Verzierung von außen mit Zuckerschrift auf jedes Glas eine Nase und Haare malen. Zuckeraugen mit der Zuckerschrift ankleben.

2 Zitronen-Mousse:

Rührbecher mit heißem Wasser ausspülen. Milch und Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in die vorbereiteten Gläser füllen und mind. 1 Stunde kalt stellen.

3 Vor dem Servieren:

Kurz vor dem Servieren Biskuitzungen als Ohren am Rand in die Mousse stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben für die Verzierung der Gläser andere Zuckerschriftfarben verwenden.