

# Weißes Eierlikör-Mousse mit knusprigem Osterei und Kardamom-Erdbeeren

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/06/wei%C3%9Fes-eierlik%C3%B6r-mousse-mit-knusprigem-osterei-und-kardamom-erdbeeren/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/06/wei%C3%9Fes-eierlik%C3%B6r-mousse-mit-knusprigem-osterei-und-kardamom-erdbeeren/)

## Zutaten für 4 Personen

### Eierlikör-Mousse:

- 80 g weiße Schokolade
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 80 ml Eierlikör
- 250 g Schlagsahne
- 1 Orange, unbehandelt
- arabisches Kaffeegewürz
- Zimt

### Knusprige Ostereier:

- 2 Eier
- 60 g Puderzucker
- 60 g Mehl
- 60g flüssige Butter
- 1/2 TL arabisches Kaffeegewürz
- 1/2 TL Kakao
- Salz

### Kardamom-Erdbeeren:

- 250 g Erdbeeren
- 1 TL Kardamomsaat
- 100 ml Erdbeersauce
- 2 cl Orangenlikör
- 4 Zweige Minze
- 1 Vanilleschote
- Chili

## Zubereitung:

### Eierlikör-Mousse:

Die Schokolade in Stücke zerbrechen, in einer Metallschüssel auf einem Topf mit köchelndem Wasser unter Rühren auflösen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelbe mit 50 ml Eierlikör in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis eine luftige, schaumige Konsistenz entstanden ist. Die aufgelöste Schokolade unter Rühren zugeben. Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem restlichen Eierlikör untermischen. Etwas Schale der Orange abreiben. Die Schokoladenmasse mit Zimt, arabischem Kaffeegewürz und Orangenabrieb abschmecken.

Zum Schluss die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. Die Mousse für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### **Knusprige Ostereier:**

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eiweiß, Puderzucker, gesiebttes Mehl, flüssige Butter, 1 Prise Salz und arabisches Kaffeegewürz miteinander in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens vermischen. 1/4 der Masse mit dem Kakao verrühren, so dass eine dunkle Masse entsteht.

Auf einem dünnen Karton Eiformen aufmalen und mit einer Schere ausschneiden. Mit dieser Schablone den Teig mit Hilfe einer Palette auf einer Silikonbackmatte aufstreichen. Die Matte auf ein Backblech legen. Die dunkle Masse in einen Einwegdressierbeutel füllen und die Eier damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 4 – 5 Minuten backen, bis der Teig sich braun verfärbt.

### **Kardamom-Erdbeeren:**

Kardamomsaat in einem Mörser grob zerstoßen. Erdbeeren putzen, waschen und in kleinere Stücke schneiden. Mit Erdbeer-Sauce, Kardamom, der aufgekrazten Vanilleschote, 1 Prise Chili und etwas Orangenlikör marinieren.

Die Vanilleschote kurz vor dem Anrichten wieder entfernen.

Die Erdbeeren in den Gläsern verteilen, Schokoladen-Mousse darauf geben und mit dem knusprigem Osterei und Minze garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Lanz kocht! vom 9.4.2009

Episode: Ein schnelles Oster-Menü