

## Erdbeer-Mousse

### Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Kühl stellen: ca. 2 Stunden oder über Nacht

Für 6 Personen

6 Portionenförmchen à je 1,5 dl Inhalt

200 g Erdbeeren, in Stücke geschnitten  
4-5 EL Zucker  
einige Tropfen Zitronensaft  
1-2 EL Anislikör oder Grand Marnier, nach Belieben  
2,5 dl QimiQ  
1,5 dl Rahm, geschlagen

3 Erdbeeren, halbiert, zum Garnieren



### Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit QimiQ fein mixen. Rahm sorgfältig darunter ziehen. Erdbeer-Mousse in Portionenförmchen verteilen, garnieren und mit Klarsichtfolie zugedeckt kühl stellen.
2. Erdbeer-Mousse gut gekühlt in einer Kühlbox transportieren.

Statt Erdbeeren Himbeeren, Heidel- oder Brombeeren verwenden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 188 kcal, 2g Eiweiss, 14g Kohlenhydrate, 13g Fett.

Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Rezepte & Kochideen](#) > [Rezepte](#)