

Zimtmousse mit karamellisierten Cranberries

Zimtmousse mit karamellisierten Cranberries

Zugegeben, Zimt erinnert immer ein wenig an Weihnachten. Aber genau dieses warme und wohlige Gefühl bringt an kalten und nassen Wintertagen ein wenig Farbe in den grauen Alltag. Für dieses schmackhafte Dessert braucht man zudem nicht länger als zehn Minuten in der Küche zu stehen.

- 500 g Magerquark
- 150 g Puderzucker
- 150 ml Vollrahm
- 100 g Cranberries, getrocknet
- 2 EL Zucker
- 2 EL Likör (zum Beispiel Grand Marnier)
- 2 TL Zimt

1. Quark, Puderzucker und Zimt in einer Schüssel glatt rühren
2. Geschlagener Rahm unter die Masse ziehen
3. Für 30 Minuten kühl stellen

1. Zucker in einer Pfanne erhitzen
2. Wenn der Zucker flüssig wird, Cranberries dazugeben
3. Mit Grand Marnier ablöschen
4. Zwei Minuten auf tiefer Stufe ziehen lassen

Mousse in ein Glas geben und eine Handvoll Cranberries darüberstreuen.