

# Rotwein - Mousse

## Zutaten:

200 ml Rotwein  
60 g Zucker  
200 g Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren etc.)  
300 ml Apfelsaft  
4 Eiweiß  
60 g Speisestärke  
1 Zimtstange

## Zubereitung:

- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Zimtstange, Zucker, 200 ml Apfelsaft und Rotwein aufkochen lassen.
- Die Stärke mit dem Restapfelsaft anrühren.
- Angerührte Stärke unter die kochende Weinmischung rühren.
- Alles zusammen aufkochen lassen.
- Eischnee unter die Weincreme heben.
- Ganz kurz aufkochen lassen.
- Die Beeren unterheben.
- Mousse in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.