

## Quittenmousse

### Zutaten für 6-8 Personen

500	g	Quitten	Abreiben, schälen, halbieren, entkernen, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben.
1		Vanilleschote	Halbieren, auskratzen und mit der Schote zu den Quitten geben.
3	dl	Weisswein	
40	g	Zucker	Zu den Quitten geben und zugedeckt ca. 40 Minuten weich köcheln.
			Vanilleschote entfernen und die Quitten fein pürieren. Quittenpüree durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen.
4	Blatt	Gelatine	Einweichen und im Pfünnchen bei kleiner Hitze auflösen.
300	g	Quittenpüree	Flüssige Gelatine mit Quittenpüree vermischen.
3		Eigelbe	
1	P	Vanillezucker	
60	g	Zucker	Eigelbe und Zucker zu einer hellen Crème schlagen. Unter Quittenpüree heben.
1	EL	Williams	Beigeben.
2.5	dl	Rahm	Stief schlagen und unter die Quittenmasse heben.
			Mousse zugedeckt im Kühlschrank für 4-6 Stunden kalt stellen.
		<b>Servieren</b>	Auf einem Quittenspiegel servieren (restliches Püree oder Quitengelee).

