

# Zora Klipp | Schmand-Mousse mit Pumpernickel-Crumble und Preiselbeeren

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 80 g Pumpernickel
- 1 Glas Preiselbeeren
- 200 g Schmand
- 100 g Sahne
- 10 g Vanille-Zucker
- 100 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone

## Zubereitung:

Ofen auf 180 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Pumpernickel zerbröseln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech füllen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

Zitrone abreiben und auspressen. Schmand mit Zucker, Vanille-Zucker und Zitronenabrieb sowie Saft verrühren. Sahne halbsteif aufschlagen und unterheben.

Preiselbeeren schichtweise mit dem Schmand-Mousse in kleine Gläser füllen und mit Pumpernickel-Crumble garnieren.

*Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten*

*Quelle: Zora kocht's einfach vom 05.12.2021*