



Die Adventsmails 2024

der Klinikseelsorge Erlangen



7. Dezember 2024

Weihnachtsnachtisch

Was wären Advent und Weihnachten ohne Naschereien?

Hier ein sehr praktisches Rezept für den Lieblingsnachtisch meiner Familie zu Weihnachten:

Gut vorzubereiten, sogar einfrieren kann man ihn – und dann ohne große Mühe genießen.

Mousse au Chocolat

Zutaten

- 200 g Bitterschokolade
- 5 Eier
- 1 TL Pulverkaffee
- 1/8 L Sahne

Zubereitung:

- 5 Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und beiseitestellen.
- 200 g Bitterschokolade mit 5 Eigelb und 1 TL Pulverkaffee langsam unter Rühren schmelzen.
- Dann 1/8 l steifgeschlagene Sahne hinein rühren,
- danach die steifgeschlagenen Eiweiß der 5 Eier unterrühren.
- Gerne über Nacht im Kühlschrank lagern.

Gutes Gelingen!

Christel Heinz
Ehrenamtliche Klinikseelsorgerin Unfallchirurgie