

# PFLANZLICHES ORGANIC GARDEN WEIHNACHTSMENÜ

## NACHSPEISE

### Schokoladen-Lebkuchen Mousse | Kumquat-Ragout | Peanutbutter-Hafer-Eis

#### Zutatenliste für das vegane

##### Schokoladen-Lebkuchen Mousse:

2 Lebkuchen (Wolfgang Erhard)  
1 Dose Kidney Bohnen  
80 g Kokos G´hurt  
10 g Kakao Pulver  
Prise Vanille  
Prise Salz  
10 g Agavendicksaft

#### Zutatenliste für das Kumquat-Ragout:

100 ml Orangensaft  
100 g Kumquats geviertelt und entkernt  
oder in Scheiben geschnitten  
40 g Agavendicksaft  
Sternanis  
Vanille Pulver  
Zimt  
Nelke  
Tonkabohne (optional)

#### Zubereitung für das Peanutbutter-Hafer-Eis:

Die Datteln in eine große Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und 12 Minuten einweichen. Anschließend abgießen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Zartbitterschokolade in einem Food Processor klein schreddern.

Die Erdnussbutter im heißen Wasserbad schmelzen, dann unter das Dattelpüree rühren. Nach und nach mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine den Haferdrink unterrühren. Dabei Vanille, Agavendicksaft, Schokoladenstücke und 1 Prise Salz zugeben. Die Masse in eine Schale oder eine Kastenform füllen und ab damit in den Gefrierschrank. Nun jede Stunde rausnehmen und mit dem Handrührgerät durchrühren, sodass das Eis schön cremig wird. Die Masse insgesamt mindestens 6 Stunden frieren lassen.

#### Zubereitung für das Kumquat-Ragout:

Orangensaft mit Agavendicksaft und den Gewürzen in einem Topf aufkochen lassen. Auf mittlerer Stufe ca. 15 Minuten köcheln bzw. reduzieren lassen. Nun könnt ihr die Kumquats in den Sud geben und solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Das Ragout kann sowohl heiß als auch kalt serviert werden.

#### Zubereitung für das vegane Schokoladen-Lebkuchen Mousse:

Alle Zutaten in den Standmixer werfen und gut vermischen. Anschließend in eine Form geben und bis zum Anrichten kühl stellen.

#### Zutatenliste für das Peanutbutter-Hafer Eis:

65 g getrocknete Datteln  
100 g Erdnussbutter (am besten die Sorte "crunchy")  
300 ml Haferdrink  
300 ml Hafersahne  
1 TL Vanillepulver  
Meersalz  
75 g vegane Zartbitterschokolade, fein gehackt