



In Äthiopien hat Kaffee eine zentrale kulturelle Bedeutung. Die traditionelle Kaffeezeremonie, die sogenannte **Buna-Zeremonie**, wird oft von kleinen Snacks oder süßem Brot begleitet. Kardamom und andere Gewürze werden regional ebenfalls verwendet und passen hervorragend zu Kaffee-Desserts.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 250 ml starker äthiopischer Kaffee (abgekühlt)
- 200 ml Schlagobers
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Prise Zimt
- 3 Blatt Gelatine (oder entsprechende Menge Agar-Agar)
- Optional: geröstete Kaffeebohnen oder gehackte Nüsse zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
2. Eigelb und Zucker zu einer hellen, cremigen Masse aufschlagen.
3. Kaffee mit Kardamom und Zimt leicht erwärmen und die Gelatine darin vollständig auflösen.
4. Die Kaffeemischung langsam unter die Eigelbcreme rühren.
5. Die Masse abkühlen lassen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.
6. Das steif geschlagene Obers behutsam unterheben, damit die Mousse ihre luftige Konsistenz behält.
7. In Dessertgläser füllen und für mindestens drei Stunden kalt stellen.



**Servier-
vorschlag:**
Mit gerösteten
Kaffeebohnen oder
gehackten Nüssen
verfeinern.