

Lebkuchen-Tiramisu

Tiramisu ist schnell gemacht und lässt sich passend zur Weihnachtszeit auch besinnlich verfeinern - in diesem Fall mit Lebkuchen. Das Rezept erfordert wenig Aufwand und eignet sich auch für Kinder, da kein Alkohol verwendet wird. Frohes Naschen!

Serves: 8

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 70 g Puderzucker
- 500 g Mascarpone
- 400 g Quark
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Glas Kirschen inkl. Kirschsafte 2 Packungen Wicklein Salted Caramel Elisen-Lebkuchen (á 150 g)
- 2 Packungen WICKLEIN Salted Caramel Elisen-Lebkuchen (á 150 g)

Zubereitung

Schritt 1

In einer großen Schüssel Quark, Mascarpone, Puderzucker, Zimt und Lebkuchengewürz zu einer luftigen Creme verrühren. Anschließend eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fester wird.

Schritt 2

Die Elisen Lebkuchen (außer 8 Stück) in kleine Stücke hacken und in Gläser füllen, dabei leicht andrücken. Etwas Kirschsafft darüber träufeln. Mit der Creme bedecken und ein paar Kirschen darüber geben. Abschließend mit einem Lebkuchen dekorieren und das schnelle Tiramisu ist fertig!

In der Weihnachtsbäckerei...

gibt's mit diesen Produkten so manche Leckerei



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



COOLINATO Vanille
Kipferl Set Platin Silikon
3tlg., bis 230°C inkl. 4
Rezepte
€ 19,99



HAPPY SPRINKLES Cake
Drip 3 Weihnachtsfarben
zum Dekorieren Inhalt
390g
€ 24,99
€ 64,08 /1 kg



COOLINATO Zi
Set Platin Silikon
230°C inkl. 4 Re:
€ 14,99