Lebkuchen-Tiramisu

Weihnachten im Glas – so lecker cremig schmeckt dieses Lebkuchen-Tiramisu. Am besten nimmt man die Schokoladenlebkuchen Zartbitter, da der Rest schon süß genug wäre, aber so wie es jeder mag. Ob garniert mit Brombeeren, Himbeeren, Kirschen oder Mandarinen – probiert’s einfach aus!

250 g Lebkuchen …….. in den Mixtopf, **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern und auf 12 Gläser oder eine Schüssel verteilen.

2 Glas Kirschen, abgetropft…..… auf den zerkleinerten Lebkuchen verteilen.

250 g Mascarpone

250 g Quark

200 g Schmand

40 g Rum oder Apfelsaft

40 g Zucker

1 TL Zitronensaft ……..… in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** verrühren. Das ganze auf der Lebkuchen-Masse verteilen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Lässt sich auch schon prima am Tag zuvor vorbereiten.

Vor dem servieren 1 EL Kakao darüber stäuben u. mit einem Lebkuchen- Dekor-Männchendekorieren.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de