Lebkuchen-Tiramisu im Glas

Das cremige Lebkuchen-Tiramisu im Glas ist blitzschnell gemacht, cremig, würzig und ein ideales Dessert im Advent und zu Weihnachten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

150 g	Lebkuchen
250 g	Schlagobers
250 g	Speisetopfen (Quark)
125 g	Mascarpone
2 EL	Staubzucker (Puderzucker)
1 TL	Zimt
	Kakaopulver (zum Bestäuben)
	Lebkuchen (z.b. Sterne für die Deko)

Zubereitung

1. Für das köstliche **Lebekuchen-Tiramisu im Glas** den Lebkuchen grob zerbrechen, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder einer Pfanne fein zerkrümeln.

2. Das Schlagobers in einer kalten Schüssel steif schlagen und beiseitestellen. In einer zweiten Schüssel den Speisetopfen, Mascarpone, Staubzucker und Zimt glatt rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, damit die Creme schön luftig bleibt.

3. Zum Schichten zuerst eine Lage Lebkuchen-Brösel in Dessertgläser füllen, danach eine Schicht Creme darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen und mit einer feinen Cremeschicht abschließen. Bis zum Genuss kühl stellen und das Lebkuchen-Tiramisu vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und für die Deko zum Beispiel mit Lebkuchen-Sterne dekorieren.

Tipp