Schnelle Lebkuchen-Creme

Das Rezept von der Lebkuchen-Creme passt prima in die Adventszeit und ist ein perfekter Abschluss nach einem genussvollen Festtagsessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für die Creme

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
250 ml	Schlagobers
50 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt
125 g	Lebkuchen (oder nach Belieben)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Lebkuchen (optional)

Zubereitung

1. Für die **Lebkuchen-Creme** zuerst den Mascarpone, mit dem Topfen, dem Staubzucker, dem Vanillezucker und dem Zimt verrühren.

2. Dann das Schlagobers steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

3. Anschließend den Lebkuchen (hier waren es 8 mit Marillenmarmelade gefüllte Herzen) kleinschneiden oder zerbröseln.

4. Diese nun unter die Creme heben.

5. Die fertige Lebkuchen-Creme auf Gläser oder Schalen aufteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren die Creme noch nach Belieben mit Lebkuchen dekorieren. Die Masse ergibt 4 große oder 5-6 kleinere Portionen.

Tipp

Die Lebkuchen-Creme kann man auch noch zusätzlich mit ein paar Früchten schichten, wie zum Beispiel Mandarinen oder Kirschen.