

## 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	<a href="#">Mascarpone</a>
250 g	<a href="#">Topfen</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 TL	Zimt
125 g	<a href="#">Lebkuchen</a> (oder nach Belieben)

#### Für die Dekoration

Nach Belieben	<a href="#">Lebkuchen</a> (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.