

# Vanillekipferl-Dessert

Das Vanillekipferl-Dessert ist ein schönes Rezept für die Weihnachtszeit. Auch eventuelle Keks-Reste lassen sich so prima verwerten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

### Für die Creme

250 g	<a href="#">Mascarpone</a>
250 g	Topfencreme (Vanillegeschmack)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL	<a href="#">Eierlikör</a>
0.5 TL	Zimt
100 g	Vanillekipferl-Kekse

### Für die Dekoration

4 Stk.	Vanillekipferl-Kekse
4 TL	Mandeln (gehackt)

## Zubereitung

1. Für das **Vanillekipferl-Dessert** zuerst die Vanillekipferl in eine Tüte geben und mit einem schweren Gegenstand zu Bröseln verarbeiten.
2. Dann das Schlagobers steif schlagen.

3. Nun Mascarpone, die Vanille-Topfencreme, den Zucker, den Vanillezucker, den Eierlikör und den Zimt in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.
4. Jetzt das Schlagobers nach und nach unterheben.
5. Danach für die Dekoration ca. 2 TL Brösel entnehmen, mit den gehackten Mandeln vermengen und zur Seite stellen. Anmerkung: Wer möchte, der kann die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten.
6. Als nächstes ca. die Hälfte der Creme auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen. Das Fassungsvermögen der Gläser beträgt hier ca. 300 ml.
7. Dann die Vanillekipferl-Brösel auf die 4 Gläser verteilen.
8. Nun die restliche Creme auf die 4 Gläser verteilen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.
9. Vor dem Servieren die gehackten Mandeln mit den Bröseln auf die 4 Gläser verteilen und mit einem Vanillekipferl-Keks dekorieren.

## Tipp

Sollten Kinder mitessen, sollte man den Eierlikör für das Vanillekipferl-Dessert gegen Vanillesauce austauschen.