



Benötigte Zutaten

Creme

150 g Premium Topfen

300 g Mascarpone

50 g Premium Naturjoghurt

1 TL Lebkuchengewürz

80 g Puderzucker

Zum Schichten

300 g Schokoladen Cookies - Herzen und Sterne

100 ml Kirschsaft

Lebkuchen-Tiramisu im Glas

Das schnelle Weihnachtsdessert ohne Eier. Dieses cremige Lebkuchen-Tiramisu im Glas ist das perfekte Dessert für die Adventszeit: aromatisch, unkompliziert und herrlich weihnachtlich. Die Kombination aus Mascarpone, Topfen und Joghurt ergibt eine wunderbar luftige Creme, die perfekt mit den Lebkuchen harmoniert. Ob für das Weihnachtsmenü, als süße Überraschung am Adventsabend oder als schnelles Party-Dessert, dieses schnelle Lebkuchen-Tiramisu begeistert mit festlichem Geschmack und einfacher Zubereitung.

Anleitung

1. Speisetopfen und Joghurt mit Mascarpone, Gewürz und Puderzucker glatt rühren.
2. Die Schoko-Lebkuchen mit den Fingern zerbröseln. Etwa ein Drittel der Brösel auf 3-4 Gläser (ca. 250 ml) verteilen.
3. Mit Kirschsaft beträufeln.
4. Darauf eine Schicht Creme geben. Mit einem weiteren Drittel der Lebkuchenbrösel bedecken (Rest wird für die Deko gebraucht). Diese wieder mit etwas Saft beträufeln (ca. 1 EL je Glas). Die übrige Creme als oberste Schicht auf die Gläser verteilen.
5. Dessert mindestens 1 Stunde kühlstellen und durchziehen lassen.
6. Tiramisu mit restlichen Lebkuchenbröseln, Weihnachtssüßigkeiten und Kirschen dekorieren.

Tipps für das perfekte Lebkuchen-



Tiramisu

Besonders cremig: Wer das Dessert noch luftiger möchte, kann etwas geschlagenes Obers unterheben.

Fruchtige Variante: Ein Klecks Kirschkompott oder Orangenfilets zwischen den Schichten sorgen für frische Akzente.



Ein Rezept von
Tatjana Kreuzmayr