



Benötigte Zutaten

Creme	
150 g	Premium Topfen
300 g	Mascarpone
50 g	Premium Naturjogurt
1 TL	Lebkuchengewürz
80 g	Puderzucker
Zum Schichten	
300 g	Schokoladen Cookies - Herzen und Sterne
100 ml	Kirschsafte

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 Kirschsafte 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