

Lebkuchen Tiramisu



Alte Lebkuchen (Bümmel)

500 g Mascarpone

1 großes Naturjoghurt (500 ml)

ca. 10 dag Zucker oder flüssiges helles Gelee (Quitten, Apfel, Mirabellen...)

2 Dosen Mandarinen oder Birnenkompott

Etwas Orangenlikör

1-2 El Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

- Wenn die Lebkuchen zu dick sind, in der Hälfte auseinander schneiden
- In eine (Auflauf-)Form legen
- Mandarinen abtropfen lassen und auf die Lebkuchen legen. Falls ein Birnenkompott verwendet wird, die Birnen etwas zerkleinern und auf dem Bümmel verteilen
- Satt mit Orangenlikör vermischen, vorsichtig über die Lebkuchen mit den Mandarinen/Birnen geben
- Mascarpone mit dem Joghurt und dem Zucker oder Gelee verrühren
- Mascarponecreme auf die Lebkuchen geben
- Zum Schluss mit Kakaopulver bestäuben
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen oder schon am Vortag zubereiten

Praktisch ist es, wenn man das Tiramisu gleich in Sturz-Gläschen anrichtet. Dann kann man sie gut verschließen und auf ein Fest mitnehmen.

Grundsätzliches: Für die verschiedenen Tiramisu-Rezepte verwende ich immer die gleiche Masse: 500 g Mascarpone und 500 ml weißes Joghurt, als Grundmasse Biskotten. Man kann auch Kekse, Cantuccini, Vanillegipfel, Kuchenreste, etc. verwenden.



Zusammengestellt: Ingrid Benedikt,
Offener Kühlschrank, Dornbirn

