



# WEIHNACHTLICHES LEBKUCHEN-TIRAMISU

## So geht's:

- 1 Die Lebkuchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und einen heißen Espresso sowie den Amaretto darüber geben. Kurz verrühren, die Schokoladenglasur fängt etwas an zu schmelzen.
- 2 Die Sahne in einer weiteren Schüssel aufschlagen, kurz bevor sie steif ist, den Zucker dazugeben und weiterschlagen. Dann Mascarpone & Quark dazugeben und unterrühren.
- 3 Ca. die Hälfte der Lebkuchen auf die 6 Gläser verteilen und leicht festdrücken, dann ungefähr die Hälfte der Creme daraufgeben. Die restlichen Lebkuchen wieder auf die Creme verteilen, anschließend die Creme. Zum Schluss etwas Backkakao mit einem Sieb darüber streuen und mit z.B. kleinen Lebkuchen oder Zimtsternen dekorieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.

## Zutaten:

ca. 6 Gläser

- ca. 400-500 g Lebkuchen mit Zartbitter (z.B: Herzen, Sternen, Brezeln)
- 1 Espresso
- Optional: 3-4 EL Amaretto

Creme:

- 200ml Sahne
- 250g Quark
- 250g Mascarpone
- 50g Zucker

Deko:

- Backkakao
- 6 Lebkuchen, Zimtsterne o.ä.

