

# Lebkuchen-Mandarinen-Tiramisù

Rezept für 6 Personen



Vegetarisch

## Zubereitung

### Zutaten Lebkuchen-Mandarinen-Tiramisù

8 Mandarinen  
 2 EL Zucker  
 4–5 EL Rum  
 250 g Mascarpone  
 250 g Magerquark  
 50 g Puderzucker  
 1 Päckli Vanillezucker  
 2 dl Rahm, kalt  
 120 g Lebkuchen  
 ½ TL Zimtpulver  
 2 EL Kakaopulver

### Zubereitung Lebkuchen-Mandarinen-Tiramisù

4 Mandarinen schälen und filetieren, die anderen 4 auspressen. Den Mandarinsaft mit Zucker und Rum aufkochen, danach auskühlen lassen. Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren. Rahm steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Lebkuchen zwischen den Fingern zerbröseln, die Hälfte in Gläser verteilen und mit der Hälfte des Mandarinsaftes beträufeln. Ein Drittel der Crème auf dem getränkten Lebkuchen verteilen. Mit den Mandarinenfilets (allen) belegen. Eine weiteres Drittel Crème und die zweite Hälfte Lebkuchenbrösel darauf geben und mit dem restlichen Mandarinsirup tränken. Die restliche Crème darüber geben und glatt streichen. Im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Zimtpulver und Schokoladenpulver mischen, vor dem Servieren damit bestreuen.