

Rezept für 6 Personen



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 Mandarinenensaft 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 Mandarinenstoffes 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 Mandarinenstoff tränken. Die restliche Crème darüber geben und glatt streichen. Im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Zimtpulver und Schokoladenpulver mischen, vor dem Servieren damit bestreuen.