

Lebkuchen-Tiramisu

Zutaten

150-200 g	Lebkuchen
200 g	Schlagobers
250 g	Topfen
180 g	Mascarpone
30 g	Vanillezucker
1 TL	Lebkuchengewürz
	Zimt und Kakaopulver (zum Bestreuen)



Zubereitung

1. Den Lebkuchen in kleine Stücke schneiden.
2. Schlagobers steif schlagen und mit Topfen, Mascarpone, Vanillezucker und Lebkuchengewürz vermengen. Danach den Schlagobers unterheben.
3. Zuerst Lebkuchenstücke und dann die Creme in ein Glas geben. Schicht für Schicht wiederholen und mit der Creme abschließen.
4. Mit Zimt und Kakaopulver bestreuen und für einige Stunden kühl stellen.

Tipp: Probiert auch eine fruchtige Variante mit Himbeeren oder Apfelmus.