

# Rezept Advents – Tiramisu

## Zutaten:

200 g Schlagsahne  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
200 g Spekulatius  
400 g gemischte tiefgefrorene Obstbeeren  
Puderzucker

## Zubereitung:

Sahne steif schlagen (Schlagsahne).  
Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren.  
Schlagsahne unterheben.

In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen,  
darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf  
verteilen (kann man gut mit den gefrorenen Früchten schon am  
Vorabend zubereiten, es zieht dann gut durch).

Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken.  
4-5 Std. oder über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.  
Besonders schön sieht es aus, wenn man mit einer Schablone  
noch Sterne aus Kakaopulver aufstäubt.

*Zurück zu Backrezepte*

*Zurück zu dem Weihnachtsgebäck*