

Rezept Weihnachts-Tiramisu mit Lebkuchen

Zutaten:

250 g Mascarino
1/4 l Schlagobers
1 KL Zimt
2 EL Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
4 EL Rum
4 EL Orangensaft
1 TL abgeriebene Orangenschale
150 g unglasierter Lebkuchen
1 kleine Dose eingelegte Birne
Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Kalten Mascarino und Schlagobers in einer Rührschüssel mit dem Mixer ca. 5 Minuten cremig rühren. Zimt, Zucker, Vanillezucker dazugeben, gut verrühren. Rum, Orangensaft, Orangenschale gut verrühren und nach und nach unter die Mascarinocreme mischen.

Lebkuchen in dünne Scheiben schneiden, Birnen in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten abwechselnd in vier Dessertschalen füllen und 3 bis 4 Stunden – am besten über Nacht – kaltstellen.

Das Tiramisu vor dem Servieren mit Zimt bestreuen und mit Lebkuchensternen garnieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten (ohne Kühl- und Abtropfzeit).

Autor Gerlinde

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)