



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

Lebkuchen

0,5 l Joghurt

0,5 l Mascarpone

0,5 l QimiQ

Zucker

Orangensaft, frisch gepresst

Zimt, gemahlen

Vanillezucker

Kaffee

Rum (38 %)

Kakao

Mein persönlicher Tipp

Dieses Rezept eignet sich besonders gut für harte oder übrig gebliebene Lebkuchen.



Ilse Straßmayr

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

Lebkuchentiramisu



Foto: LK OÖ/Bettina Grasböck - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Joghurt, Mascarpone, Qimiq, Zucker nach Geschmack, Orangensaft und weihnachtliche Gewürze vermischen.
- Zuerst etwas getränkten Lebkuchen (Kaffee + Rum + Zimt), dann Creme und getränkten Lebkuchen abwechselnd in die Form stapeln (3 Schichten).
- Zum Schluss eine Cremeschicht auftragen und mit Kakaopulver bestreuen.
- Sehr gut schmeckt dieses Lebkuchentiramisu mit einem Obstragout (zB Zwetschken mit etwas Wasser, Rum und Zucker köcheln lassen und mit etwas Stärke bzw. Vanille-Puddingpulver binden.)

Quellen:



LK OÖ Anna Pevny: *Kursunterlage Lebkuchen- und Vollwertbäckerei*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

