

#### 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*