

Lebkuchen Tiramisu

200 g Lebkuchen (Herzen, Sterne Brezeln)
1 Glas Kirschen
250 g Mascarpone
250 g Quark
200 g Schmand
etwas Zitronen- oder Limettensaft
70 g Zucker
60 g Amaretto



Lebkuchen **St.5 / 10 Sek.** mahlen und in eine Auflaufform umschütten.

Von dem Glas Kirschen den Saft abgießen und die Kirschen über den Lebkuchen verteilen.

Mascarpone, Quark, Schmand, Zitrone, Zucker und Amaretto auf **St. 4 / 15 Sek.** verrühren und über den Kirschen verteilen.

Mindestens 2 - 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, besser aber über Nacht abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Genuss mit Kakaopulver oder gemahlene Nüssen oder etwas Zimt bestreuen.

Lebkuchenmousse

150 g Lebkuchen, in Stücken
50 g Vollmilchschokolade, in Stücken
50 g Zartbitterschokolade, in Stücken
500 g Sahne

Lebkuchen in den Mixtopf geben, 5 Sek./St. 6 zerkleinern und umfüllen. Schokolade in den Mixtopf geben, 5 Sek./St. 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 120g zerkleinerten Lebkuchen zugeben, 3 Min./50°C/St. 1,5 erwärmen, Messbecher abnehmen und 5 Min, abkühlen lassen.

Sahne zugeben, Messbecher einsetzen 15-20 Sek./St.6 .Unter Beachtung zu einer Mousse schlagen, umfüllen und 1 Std. kalt stellen.

Lebkuchenmousse mit dem übrigen zerkleinerten Lebkuchen bestreuen und servieren.

(Rezepte ohne Gewähr)