



## Benötigte Zutaten

### Creme

150 g **Premium Topfen**

300 g Mascarpone

50 g **Premium Naturjogurt**

1 TL Lebkuchengewürz

80 g Puderzucker

### Zum Schichten

300 g Schokoladen Cookies -  
Herzen und Sterne

100 ml Kirschsaff

## Lebkuchen-Tiramisu

von Tatjana Kreuzmayr

### Anleitung

1. Speisetopfen und Joghurt mit Mascarpone, Gewürz und Puderzucker glatt rühren.
2. Die Schoko-Lebkuchen mit den Fingern zerbröseln. Etwa ein Drittel der Brösel auf 3-4 Gläser (ca. 250 ml) verteilen.
3. Mit Kirschsaff beträufeln.
4. Darauf eine Schicht Creme geben. Mit einem weiteren Drittel der Lebkuchenbrösel bedecken (Rest wird für die Deko gebraucht). Diese wieder mit etwas Saft beträufeln (ca. 1 EL je Glas). Die übrige Creme als oberste Schicht auf die Gläser verteilen.
5. Dessert mindestens 1 Stunde kühlstellen und durchziehen lassen.
6. Tiramisu mit restlichen Lebkuchenbröseln, Weihnachtssüßigkeiten und Kirschen dekorieren.



Ein Rezept von  
**Tatjana Kreuzmayr**