



24. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Weihnachts-Tiramisu mit Lebkuchen (für 4 Portionen)

Zutaten:

250 g Mascarpone, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne, 1 TL Zimt,
2 EL Puderzucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 EL Rum,
4 EL Orangensaft, 1 TL abgeriebener Orangenschale,
150 g unglasierter Lebkuchen, 1 kl. Dose eingelegte Birne,
Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Kalte Mascarpone und Schlagsahne in einer Rührschüssel mit dem Mixer ca. 5 Min. cremig rühren.
Zimt, Zucker, Vanillezucker dazugeben, gut verrühren.
Rum, Orangensaft, Orangenschale gut verrühren und nach und nach unter die Mascarponecreme 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)

Grundschule Berghausen