Lebkuchen-Tiramisu



Mengenangaben für **4 Portionen**

Rezept

Zutaten:

- Topfen 20% F.i.T.: 250 g
- Milch: 100 ml
- Vanillepuddingpulver: 8 g
- Staubzucker: 40 g
- Schlagobers: 50 ml
- Kakao: 200 ml
- Lebkuchen: 100 g
- Kakaopulver: 20 g
- Etwas Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Mit dem Puddingpulver, dem Mark der Vanilleschote und der Milch einen Pudding herstellen. Schlagobers aufschlagen und mit dem Topfen und dem Pudding verrühren.

Kakao kochen, abkühlen lassen und Lebkuchen in Kakao tunken. Nun schichtweise in eine Form oder in Gläser füllen. Mit Kakaopulver bestreuen. Eventuell mit Lebkuchenmännern dekorieren.

TIPP

Das Topfentiramisu lässt sich mit den verschiedensten Füllungen kreativ gestalten – von Beeren bis zu Vollkornkeksen oder Vollkornbiskotten.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
328 kcal	14 g	8,3 g	38 g	28 g	11 g	2,89 g	0,38 g

Allergen(e):

A - Gluten	G - Milch	H - Schalenfrüchte