

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen Quarktiramisu

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Nachtisch, Milchprodukte, Weihnachten

4 Lebkuchen (eckige)
1,50 Orangen, Saft

160 g Magerquark

62 1/2 ml Milch
125 ml Sahne
1 Becher Vanille-Joghurtpudding
3 Blatt Gelatine
1 Essl. Zucker
1/2 Zitrone, Saft
Minze

Lebkuchen längs halbieren, die Sahne steif schlagen, Orangen-Zitronensaft pressen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken, mit etwas Orangensaft warm auflösen.

Magerquark mit Milch glatt rühren, den Zucker und Zitronensaft dazu, Sahne unterheben. Den Vanillepudding hinzufügen und aufgelöste Gelatine einrühren. Lebkuchenscheiben mit Oblatenseite nach unten in eine rechteckige Glasform legen.

Mit Orangensaft tränken, Quarkmasse aufgießen bis der Lebkuchen gut bedeckt ist, dann zweite Schicht Lebkuchen darauf legen und Quarkmasse zugießen.

Das Ganze circa 4 bis 5 Stunden oder über Nacht kaltstellen. Tiramisu mit Kakaopuder bestäuben und in rechteckige Stücke schneiden.

Anrichten: Tiramisu auf flachem Mittelsteller anrichten, mit Minzeblatt garnieren.