

# Weihnachten Backen Rezepte

## Lebkuchen Tiramisu

Stichworte: Kalt, Lebkuchen, Rotwein, Alkohol, Süßspeise, Advent

---

4 dl	Rotwein	2 Essl.	Grand Marnier
1/2	Unbehandelte Orange; (1) - abgeriebene Schale	1/2	Unbehandelte Orange; (2) - abgeriebene Schale
1	Zimtstange	2	Frische Eiweisse
2	Nelken	1	Msp. Salz
2	Kardamomkapseln; zerdrückt	280 g	Lebkuchen; ohne Guss und - ohne Füllung, in ca. cm dicken Streifen
100 g	Zucker		Schokoladepulver oder - Kakaopulver
2	Frische Eigelbe	1	Puderzucker
1 Pack.	Vanillezucker		
250 g	QimiQ; (**)		
225 g	Mascarpone		

---

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Kühl stellen: ca. 4 Std.. Für eine weite Form von ca. 2 Litern, sollte für 8 Personen reichen.

Wein aufkochen, Hitze reduzieren, Orangenschale (1) und Gewürze begeben, ca. zehn Minuten köcheln, durch ein Sieb in eine kleine Schüssel giessen, Flüssigkeit abkühlen.

Zucker, Eigelbe und Vanillezucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. QimiQ und Mascarpone darunter rühren. Grand Marnier und Orangenschale (2) begeben, mischen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Einfüllen: die Hälfte der Lebkuchenstreifen mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone Masse darauf verteilen, glatt streichen. Die restlichen Lebkuchen einzeln in die Flüssigkeit tauchen, darauf legen, mit der restlichen Mascarpone Masse bedecken, glatt streichen.

Tiramisù zugedeckt ca. vier Stunden kühl stellen.

Servieren: Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestäuben.

Schablone: beliebig große Sterne auf ein Blatt Papier zeichnen, ausschneiden. Schablone über das Tiramisu legen, mit Puderzucker bestäuben, Blatt sorgfältig entfernen.