

Weihnachtsbacken Rezepte

Lebkuchen Tiramisu mit Eierlikör

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Weihnachten

350 g	Lebkuchen ohne Glasur (z. - B. Nürnberger Lebkuchen oder Frühstückskuchen)	500 g	Mascarpone (ital. - Frischkäse)
150 ml	Starker espressokaffee	100 ml	Eierlikör
50 ml	Kaffeelikör	30 g	Kakaopulver

Lebkuchen von den Oblaten lösen und in breite Streifen schneiden. Eine eckige Form (ca. 13 x 29 cm) am Boden mit der Hälfte der Lebkuchenstreifen auslegen. Espresso und Kaffeelikör verrühren und mit der Hälfte davon die Lebkuchen in der Form beträufeln.

Mascarpone und Eierlikör verrühren. Die Lebkuchen in der Form mit der einen Hälfte bestreichen und mit den restlichen Lebkuchen abdecken. mit dem Rest von der Espresso-Likör-Mischung beträufeln und mit der restlichen Mascarpone-Creme gleichmäßig bestreichen. mit Kakaopulver bestäuben.

Tiramisu mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen