

Lebkuchen-Tiramisu

Für 12 Portionen

Lebkuchenteig:

250 g Mehl	200 g Zucker	1/2 Pack. Backpulver
300 ml Milch	1 EL Kakao	Honig
Öl	Lebkuchengewürz	

Apfelkompott:

5 Äpfel	100 ml Apfelsaft	Saft einer Zitrone
4 EL Calvados	1 Sternanis	

MascarponeCrème:

400 g Mascarpone	2 TL Zimt	3 – 4 EL Milch
------------------	-----------	----------------

Zur Zierde:

2 EL Kakao	2 EL gehobelte Mandeln	1 EL Zimt
------------	------------------------	-----------

Alle Zutaten für den Lebkuchenteig mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Backofen auf gut 200 Grad Celsius vorheizen.

Ein Backblech einfetten, mit etwas Mehl bestäuben. Den flüssigen Lebkuchenteig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

Währenddessen das Apfelkompott vorbereiten: Äpfel waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden. In kleinem Topf mit Apfel- und Zitronensaft eine Viertelstunde köcheln lassen. Am Ende Calvados hinzugeben. Abkühlen lassen.

Die Mascarpone-Crème mit Zimt und Milch glattrühren. Eine passende Auflaufform für das Tiramisu wählen.

Aus dem noch lauwarmen Lebkuchenteig drei Stücke auf die Größe der Auflaufform zuschneiden.

Jetzt gehts ans Schichten. Streichen Sie eine hauchdünne Schicht Mascarpone-Crème in die Form. Stapeln Sie dann dreimal in dieser Reihenfolge: Lebkuchendeckel, ein Drittel Kompott, ein Drittel Mascarpone. Die letzte Schicht Mascarpone-Crème wird mit Mandeln, Kakao und Zimt dekoriert.

Tipps:

Tiramisu ist ein typisch italienisches Dessert und stammt aus Venetien. Der Klassiker besteht aus mit Espresso beträufeltem Löffelbiskuit und aus MascarponeCrème, die oben mit Kakao bestreut wird.

Für unser Weihnacht-Tiramisu bieten sich anstelle von Äpfeln auch Orangen an. Diese filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit etwas Cointreau aufkochen und reduzieren, dann den Lebkuchenteig mit dem Sud tränken. Die Orangenfilets auf den Teigstücken verteilen.

Vom gebackenen Lebkuchenteig bleibt meist ein Rest übrig. Er lässt sich luftdicht verpackt gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahren und schmeckt prima zu heißer Schokolade oder Tee.

Wer seinen Lieben auch außerhalb der Mahlzeiten etwas bieten will, bestückt die Adventsteller mit Elisen-Lebkuchen. Sie bestehen zu 25 Prozent aus Mandeln, Hasel- oder Walnüssen.

test Dezember 2011