



DR. CRUSIUS
WEINGUT

LEBKUCHEN-TIRAMISU MIT GLÜHWEINKIRSCHEN



LEBKUCHEN-TIRAMISU MIT GLÜHWEINKIRSCHEN

ZUBEREITUNG ZUTATEN:

1. ESPRESSO, 2 EL ZUCKER UND 2 EL AMARETTO VERRÜHREN UND ABKÜHLEN LASSEN.
2. 250G MASCARPONE, 500GR QUARK, 50GR ZUCKER UND 1/2 TL LEBKUCHENGEWÜRZ MIT DEM SCHNEEBESEN DES HANDRÜHRGERÄTES ODER DER KÜCHENMASCHINE GLATT RÜHREN. IM ANSCHLUSS DEN FRÜHSTÜCKSKUCHEN ZURECHT SCHNEIDEN (CA 1 CM DICKE SCHEIBEN), DIE FORM JE NACH SERVIERIDEE.
3. NUN KOMMT DIE ERSTE LAGE FRÜHSTÜCKSKUCHEN IN DIE FORM, DANN MIT DER ESPRESSOMISCHUNG BETRÄUFELN, SODASS DER KUCHEN GUT GETRÄNKT IST. DANN DIE ERSTE HÄLFTE DER CREME AUF DEN KUCHEN GEBEN UND GLATT STREICHEN. NUN WIEDER MIT KUCHEN BEDECKEN, EBENFALLS BETRÄUFELN UND DIE RESTLICHE CREME WIEDER ZUM BEDECKEN NUTZEN. DIESE LETZTE SCHICHT CREME NUN MIT KAKAO BETSTÄUBEN UND DAS TIRAMISU MIN. 4H KALT STELLEN.
4. KIRSCHEN ÜBER EINER SCHÜSSEL ABTROPFEN LASSEN. DIE ORANGE HEISS WASCHEN UND HALBIEREN. EINE HÄLFTE AUSPRESSEN, DIE ANDERE IN SCHEIBEN SCHNEIDEN. KIRSCHSSAFT, BIS AUF 2 EL, 100ML ROTWEIN, ORANGENSCHNITZEN UND - SAFT, 3 EL ZUCKER, ZIMTSTANGE UND 1 STERNANIS AUFKOCHEN UND CA 10 MIN KÖCHELN LASSEN.
5. 2 TL STÄRKE MIT DEN 2 EL KIRSCHSAFT VERRÜHREN UND IN DEN HEISSEN SAFT GEBEN. 3 MINUTEN KÖCHELN LASSEN, DANN KIRSCHEN UNTERHEBEN. BEI BEDARF KANN DIE MISCHUNG MIT NOCH MEHR STÄRKE ANGEDICKT WERDEN.
6. KIRSCHEN ABKÜHLEN LASSEN UND DANN AUF DIE FERTIG GESCHICHTETEN DESSERTS GEBEN UND NOCHMALS FÜR CA. 30 MIN KÜHLEN.
- 75ML ESPRESSO
3-5 EL + 50G ZUCKER
2 EL AMARETTO
200G FRÜHSTÜCKSKUCHEN
BZW. HONIGKUCHEN
250G MASCARPONE
500G MAGERQUARK
1/2 TL LEBKUCHENGEWÜRZ
1 GLAS KIRSCHEN (370ML)
1 BIO ORANGE
100 ML ROTWEIN
1 ZIMTSTANGE
1 STERNANIS
SPEISESTÄRKE
KAKAO ZUM BESTÄUBEN

FÜR 8 WECKGLÄSER ODER 1

AUFLAUFFORM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 1 STUNDE

ZEIT ZUM KÜHLEN: CA. 4-5 STUNDEN

WEINEMPFEHLUNG:

MÜHLBERG RIESLING AUSLESE

VDP.GROSSE LAGE

SCHWIERIGKEIT:



GUTEN APPETIT!

