

## Weihnachtliches Marzipan-Kirsch-Tiramisu

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

6  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

150 ml Kaffee  
1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz  
500 g Mascarpone  
1 Päckchen Vanillezucker  
120 g Zucker  
1 Esslöffel Speisestärke  
30 ml Amaretto  
26 Löffelbiskuits  
200 g Marzipankartoffeln  
350 g Sauerkirschen  
Kakao (nach Belieben)  
3 Esslöffel Wasser

### Besonderes Zubehör

Auflaufform (30 x 20 cm)

- 1 -

Kaffee zubereiten, auskühlen lassen und mit Lebkuchengewürz verrühren.

- 2 -

Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Amaretto verrühren.

- 3 -

Sauerkirschen abgießen, dabei Saft auffangen. Wasser mit Stärke vermischen. Kirschsafft aufkochen und Stärke dazugeben. Andicken lassen und Kirschen hinzugeben.

- 4 -

Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte des Kaffees beträufeln und der Mascarpone-Mischung bestreichen. Kirschen auf Mascarpone verteilen. Restliche Löffelbiskuits, Kaffee und Mascarpone darüber schichten. 6 Stunden kalt stellen.

- 5 -

Marzipankartoffeln halbieren. Über dem Tiramisu verteilen und mit Kakao bestäuben.

Diese Nachspeise liebt eigentlich jeder - und genau deswegen möchten wir sie auf unseren Weihnachtstisch holen! Vorher müssen wir sie nur noch richtig festtauglich machen. Dafür füllen wir unser Tiramisu mit Sauerkirschen und bedecken es mit Marzipankartoffeln. Schon steht einem glanzvollen Auftritt nichts mehr im Wege!