

Cremiges Lebkuchen Schichtdessert

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Kekse und die Sauce

500 ml Rotwein
50 g Grümmel Kandis
200 g Lebkuchenkekse
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Zitrone (abgeriebene Schale)

Für die Creme

1 Zitrone (ausgepresster Saft)
2 Teelöffel Zucker
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
150 g Frischkäse
250 g Speisequark
200 ml Sahne

Zum Garnieren

2 Teelöffel Grümmel Kandis

löffeln - mmmh!

- 1 -

300 ml Rotwein, Grümmel Kandis, Zitronenabrieb und Zimtstange bei mittlerer Hitze einkochen lassen. 150 g Lebkuchenkekse zerbröseln. Vanilleschote halbieren und auskratzen.

- 2 -

Restlichen Rotwein mit Vanillemark kurz aufkochen, über die zerbröselten Lebkuchenkekse gießen und ziehen lassen. Restliche Kekse in einem Food Processor fein mahlen.

- 3 -

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren, kaltstellen.

- 4 -

Creme und eingeweichte Lebkuchen abwechselnd in Gläser schichten, mit Lebkuchenbröseln und Grümmel Kandis garnieren. Mit Rotweinsauce servieren.

Du hast noch ein paar Lebkuchen übrig? Mit einem Schuss Wein, einer Prise Zimt, Kandis und einem Hauch Vanille wird aus den verschmähnten Keksen ein himmlisches Dessert. Mit fluffiger Quark-Creme und cremiger Rotweinsauce schichten und das Glas bis zum Boden leer