Rezept

Lebkuchen-Dessert

Ein Rezept von Lebkuchen-Dessert, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Lebkuchen
500 g	Magerquark
75 g	Zucker
2 EL	Kakaopulver
1 Glas	Schattenmorellen (680 g Füllmenge)
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Sahne
2 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Lebkuchen fein zerbröseln. Die Schattenmorellen abgießen, den Saft dabei auffangen. Quark mit Vanillezucker und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen, unterziehen.

2. Vier Dessertgläser mit der Hälfte der Lebkuchenbrösel ausstreuen, etwas Kirschsaft darüber träufeln. Abwechselnd Kirschen, Quarkcreme und Lebkuchenbrösel aufeinander schichten. Mit Quarkcreme abschließen.

3. Das Dessert bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Kakao und Zimt mischen und durch ein feines Sieb über die Dessertportionen stäuben.