

Rezept

Lebkuchen-Dessert

Ein Rezept von Lebkuchen-Dessert, am 24.04.2024

Zutaten

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