

Rezept

Lebkuchen-Tiramisu

Ein Rezept von Lebkuchen-Tiramisu, am 18.09.2024

Zutaten

125 g gehackte Mandeln	250 g Zucker
1 TL Zimtpulver	1 TL Lebkuchengewürz
Nelkenpulver	2 EL Rum (nach Belieben)
250 g flüssiger Honig	125 g weiche Butter
450-480 g glutenfreies Mehl, hell	1 Päckchen Backpulver
300 ml Rotwein	1 TL Zimtpulver
1 Päckchen Glühweingewürz	1 Päckchen Sahnepuddingpulver
100 g Zucker	500 ml Milch, 1,5 % Fett
200 ml Sahne	400 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
Mark von 1 Vanilleschote	Auflaufform (ca. 20 x 30 cm); 2-3 EL Kakaopulver zum Bestäuben
3 Eier (Größe M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8-10 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für die Lebkuchen gehackte Mandeln und 50 g Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren und etwas abkühlen lassen.
2. Den restlichen Zucker und die Eier mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Zimt und Lebkuchengewürz, 1 Msp. Nelken, evtl. Rum, Honig und die Butter in Flöckchen unter die Eiercreme rühren. Karamellierte Mandeln dazugeben.
3. Mehl mit Backpulver mischen, auf den Teig sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes unterarbeiten. Es entsteht ein sehr kompakter, fester Teig.
4. Den Lebkuchenteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen.
5. Für den Glühwein Rotwein mit Zimt und Glühweingewürz in einen Topf geben, aufkochen und abkühlen lassen.

6. Für die Creme Puddingpulver mit 50 g Zucker und 6 EL Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen und eindicken lassen. Den Pudding kalt stellen, dann mit dem Pürierstab aufmixen.

7. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Mascarpone mit dem restlichen Zucker cremig rühren. Das Vanillemark und den kalten Pudding unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

8. Lebkuchenplatte in Stücke schneiden. Die Hälfte der Lebkuchen in die Form legen und mit der Hälfte des Glühweins tränken. Die Hälfte der Mascarpone-Creme daraufstreichen, diese Schichtung wiederholen. Das Tiramisu ca. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.