

Rezept

Lebkuchen-Tiramisu mit Weißweinäpfeln

Ein Rezept von Lebkuchen-Tiramisu mit Weißweinäpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

2	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	150 ml	Weißwein
1 Stange	Zimt	200 g	Sahne
1 TL	Lebkuchengewürz	250 g	Mascarpone
2 EL	Eierlikör	1 EL	Puderzucker
10	Löffelbiskuits (ca. 60 g)	10 TL	Calvados (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Gläser à 120 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden. In einen Topf geben, mit Wein bedecken und die Zimtstange hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Sahne mit dem Lebkuchengewürz in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Kurz abkühlen lassen, dann ca. 1 Std. kalt stellen.
3. Die Lebkuchensahne cremig aufschlagen. Mascarpone, Eierlikör und Puderzucker verrühren, die Lebkuchensahne unterheben.
4. Jeweils 1 TL Lebkuchencreme in die Gläser geben. Die Löffelbiskuits in Stücke brechen, daraufgeben und nach Belieben mit Calvados beträufeln. Die Weißweinäpfel mit etwas Flüssigkeit einschichten und die übrige Lebkuchencreme darauf verteilen.