

## Rezept

# Ziegenfrischkäse-Tiramisu

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Tiramisu, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> brauner Zucker	<b>1</b> geh. TL getrocknete Minze
<b>250 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>1 EL</b> Zitronensaft
Mark von 1/2 Vanilleschote	<b>150 g</b> Sahne
<b>250 g</b> Himbeeren	<b>18</b> Löffelbiskuits

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Für den Krokant 100 g braunen Zucker in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen, dabei aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird. Von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Minze einrühren, die Zuckermasse auf hitzefester Unterlage auf ein Stück Backpapier gießen und erstarren lassen.
2. Ziegenfrischkäse mit 60 g braunem Zucker, Zitronensaft und Vanillemark verrühren. Sahne steif schlagen und mit dem Ziegenkäse verrühren. Himbeeren zerdrücken und mit dem restlichen Zucker verrühren.
3. Sechs längliche, flache Dessertschalen mit dem Himbeermus füllen und je 3 Löffelbiskuits darauflegen. Mit der Ziegenkäsecreme abschließen und abgedeckt einige Stunden kalt stellen.
4. Den Krokant mit dem Wiegemesser und anschließend nach Belieben kurz im Mixbecher zerkleinern. Vor dem Servieren den Krokant über die Creme streuen.