



Leckere Nachspeisen

RWG-
Rezeptbuch
zu
Weihnachten

Lebkuchen-Tiramisu mit Weißweinäpfeln

(für 10 Gläser à 120 ml)

Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Äpfel (Boskop)	schälen, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden.
		Apfelspalten in einen Topf geben, mit
150 ml	Weißwein	bedecken und
1	Zimtstange	zugeben, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
200 g	Sahne	mit
1 TL	Lebkuchengewürz	in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Kurz abkühlen lassen, dann ca. 1 Stunde kalt stellen.
		Die Lebkuchensahne cremig aufschlagen.
250 g	Mascarpone	mit
2 EL	Eierlikör	und
1 EL	Puderzucker	verrühren, die Lebkuchensahne unterheben.
		Jeweils 1 TL Lebkuchencreme in die Gläser geben.
10	Löffelbiskuits	in Stücke brechen, daraufgeben, mit
Etwas	Apfelsaft oder Calvados	beträufeln.
		Die Weißweinäpfel mit etwas Flüssigkeit einschichten und die übrige Lebkuchencreme darauf verteilen.

Glühweinkirschen mit Zimt-Mascarpone

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Glas	Sauerkirschen	abtropfen lassen, Saft auffangen.
20 g	Speisestärke	mit etwas Kirschsaft glatt rühren.
40 g	Zucker	zum restlichen Saft geben.
1 Stange	Zimt	
5	Nelken	oder 1 Glühweinmischung im Teebeutel
5	Kardamonkapseln	
		Saft mit Gewürzen 5 Min. kochen (ziehen) lassen.
		Die angerührte Stärke einrühren, aufkochen und auskühlen lassen.
250 g	Mascarpone	
250 g	Magerquark	
1 P.	Vanillezucker	glatt rühren.
100 ml	Milch	
1 TL	Zimt	
1 TL	abger. Limettenschale	
		Kirschen, eingedickten Saft und Creme abwechselnd in Dessertschalen schichten, mit Kirschen und Schokostreuseln verzieren.

Weihnachtliches Tiramisu

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 P.	Beerenmischung (300 g)	auftauen lassen.
350 g	Mascarpone	
250 g	Magerquark	
50 g	Puderzucker	Mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
1 TL	Kakao	
½ TL	Zimt	
100 ml	kalter Kaffee	
1 P.	Lebkuchen	in Streifen oder Würfel schneiden.
100 ml	Kalter Kaffee	mit
3 EL	Mandellikör	mischen.
		Die Lebkuchenstücke in Schälchen legen, mit der Likörmischung tränken, Beeren und Creme darauf verteilen. Eventuell mehrere Schichten einfüllen. Mit Beeren verzieren, kalt stellen