



# *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	oder 1 Glühweinemischung im Teebeutel
5	Nelken	
5	Kardamomkapseln	
		Saft mit Gewürzen 5 Min. kochen (ziehen) lassen.
		Die angerührte Stärke einrühren, aufkochen und auskühlen lassen.
250 g	Mascarpone	glatt rühren.
250 g	Magerquark	
1 P.	Vanillezucker	
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	Mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
250 g	Magerquark	
50 g	Puderzucker	
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