



# Lebkuchen- Tiramisu

für 4 Portionen

## ZUTATEN:

250 g Topfen 20% F.i.T.  
100 ml Milch  
8 g Vanillepuddingpulver  
Etwas Mark einer Vanilleschote  
40 g Staubzucker  
50 ml Schlagobers  
200 ml Kakao  
100 g Lebkuchen  
20 g Kakaopulver

## ZUBEREITUNG:

Mit dem Puddingpulver, dem Mark der Vanilleschote und der Milch einen Pudding herstellen. Schlagobers aufschlagen und mit dem Topfen und dem Pudding verrühren.

Kakao kochen, abkühlen lassen und Lebkuchen in Kakao tunken. Nun schichtweise in eine Form oder in Gläser füllen. Mit Kakaopulver bestreuen. Eventuell mit Lebkuchen dekorieren.

## TIPP:

Das Topfentiramisu lässt sich mit den verschiedensten Füllungen kreativ gestalten – von Beeren bis zu Vollkornkeksen oder Vollkornbiskotten.

