

Rezept



Hüttenthaler Advents-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Hüttenthaler Schlagsahne
- 250 g Hüttenthaler Speisequark 40%
 - 50 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 100 g Beerfurter Lebkuchenherz
 - 200 g Beeren, gemischt, TK

ZUBEREITUNG

Sahne steif schlagen. Hüttenthaler Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne unterheben. In einer Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verstreichen, darüber eine Schicht kleine Lebkuchenwürfel legen. Die Beeren darauf verteilen. Die Creme darauf verstreichen und mit dem restlichen Lebkuchen bedecken. 4-5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

