

pb
die beste Küche

Lebkuchen- Schichtcreme

Erfrischende Weihnachtszeit.

Das festlich-animierende Aroma von Lebkuchen zur Adventszeit, verbunden mit einem lockeren Creme-Dessert. Das passt zu jedem Festschmaus - und auch mal als „kleine Belohnung“ zwischendurch.

Frohes Fest und guten Appetit!

Lebkuchen-Schichtcreme

Zutaten für 6 Portionen

250 g	Mascarpone
125 ml	Orangensaft
100 g	Zucker
3/4 TL	Zimt
500 g	Magerquark
1 Bchr.	Sahne
4	Orangen
4 EL	Orangensaft
4 EL	Zucker
1 TL	Butter
2 Pck.	Feine Oblaten Lebkuchen (200 g)



Erfrischende Weihnachtszeit

Mascarpone, Orangensaft, Zucker, Zimt und Quark in eine Schüssel geben und mit einem Löffel zu einer glatten Creme verrühren.

Sahne aufschlagen und unter die Creme heben.

Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Orangensaft und Zucker in einer Pfanne karamellisieren - Vorsicht: Karamell wird schnell dunkel! Karamellorangen auf den Lebkuchen legen und mit Mascarponecreme bedecken. Die gleiche Schichtung noch einmal durchführen. Mit einigen Lebkuchenbröseln dekorieren.

Unser Tipp: über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen