



4 Portionen



20 min zubereiten  
mind. 2 h kalt stellen



Desserts

## ZUTATEN

1 Tasse Kaffee  
1 TL Zucker  
2 EL Rum  
etwa 250 g Lebkuchen  
½ Pkg. Vanillepuddingpulver  
250 ml Milch  
2 EL Zucker  
250 g Mascarpone

# Lebkuchentiramisu

## ZUBEREITUNG

Den noch heißen Kaffee mit 1 TL Zucker und 2 EL Rum verrühren und abkühlen lassen.

Die Lebkuchen in grobe Stücke brechen.

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten: 3 EL von der Milch in einen Becher geben und mit dem Puddingpulver und 2 EL Zucker verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und das Puddingpulver einrühren. Dann noch einmal aufkochen lassen.

Den Pudding und die Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einer glatten Creme rühren.

Jetzt die Lebkuchen in die Kaffee-Rum-Mischung tauchen und in Gläser geben. Abwechselnd Creme und Lebkuchen übereinanderschichten und mit einer Cremeschicht aufhören.

Das Tiramisu für einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

## NOTIZEN

Lebkuchen ohne Oblate nehmen, die weichen in der Creme auf und schmecken dann nicht so gut.