

Rezept des Monats

Lebkuchen- Tiramisu

Krönender Abschluss für Ihr Weihnachtsmenü: Ein festliches Tiramisu, das nach würzigem Lebkuchen schmeckt. Dazu wird das typische Löffelbiskuit durch einen Lebkuchenteig ersetzt. Hinzu kommen Äpfel mit einem Schuss Calvados.



Wissenswertes

Lebkuchengewürz verleiht in der Adventszeit vielen Backwaren die würzige, heimelige Weihnachtsnote. Es lässt sich als fertige Gewürzmischung kaufen, wobei die Zusammensetzung variiert. In aller Regel besteht Lebkuchengewürz aus Zimt, Nelken, Muskat, Ingwer, Koriander, Kardamom und Piment (Nelkenpfeffer) – manchmal sind auch Anis, Fenchel und Sternanis dabei. Viele dieser Gewürze wirken anregend, sorgen für eine gute Durchblutung oder hellen in der dunklen Jahreszeit das Gemüt auf. Auch echte Lebkuchen kommen nicht ohne Nelken, Zimt und Co. aus. Die traditionellen Lebküchener hüten ihre Rezepte samt der Gewürzmischung aber wie ein Geheimnis.

Zutaten

Für 12 Portionen

Lebkuchenteig: • 250 g Mehl • 200 g Zucker • eine halbe Packung Backpulver • 300 ml Milch • je 1 EL Kakao, Honig, geschmacksneutrales Öl, Lebkuchengewürz
Apfelkompott: • 5 Äpfel (z. B. Cox Orange) • 100 ml Apfelsaft • Saft einer Zitrone • 4 EL Calvados (alternativ Apfelsaft) • 1 Sternanis
Mascarponecreme: • 400 g Mascarpone • 2 TL Zimt • 3–4 EL Milch • Zur Zierde: je 2 EL Kakao, gehobelte Mandeln, 1 EL Zimt

Zubereitung

Schritt 1 Alle Zutaten für den Lebkuchenteig mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Backofen auf gut 200 Grad Celsius vorheizen.

Schritt 2 Ein Backblech einfetten, mit etwas Mehl bestäuben. Den flüssigen Lebkuchenteig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

Schritt 3 Währenddessen das Apfelkompott vorbereiten: Äpfel waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden. In kleinem Topf mit Apfel- und Zitronensaft eine Viertelstunde köcheln lassen. Am Ende Calvados hinzugeben. Abkühlen lassen.

Schritt 4 Die Mascarponecreme mit Zimt und Milch glattrühren. Eine passende Auflaufform für das Tiramisu wählen.

Schritt 5 Aus dem noch lauwarmen Lebkuchenteig drei Stücke auf die Größe der Auflaufform zuschneiden.

Schritt 6 Jetzt gehts ans Schichten. Streichen Sie – damit alles besser haftet – eine hauchdünne Schicht Mascarponecreme in die Form. Stapeln Sie dann dreimal in dieser Reihenfolge: Lebkuchendeckel, ein Drittel Kompott, ein Drittel Mascarpone. Die letzte Schicht Mascarponecreme wird mit Mandeln, Kakao und Zimt dekoriert.

Tipps

1. Tiramisu ist ein typisch italienisches Dessert und stammt aus Venetien. Der Klassiker besteht aus mit Espresso beträufeltem Löffelbiskuit und aus Mascarponecreme, die oben mit Kakao bestreut wird.
2. Für unser Weihnachts-Tiramisu bieten sich anstelle von Äpfeln auch Orangen an. Diese filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit etwas Cointreau aufkochen und reduzieren, dann den Lebkuchenteig mit dem Sud tränken. Die Orangenfilets auf den Teigstücken verteilen.
3. Vom gebackenen Lebkuchenteig bleiben meist Reste übrig. Sie lassen sich luftdicht verpackt gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahren – und schmecken prima zu heißer Schokolade oder Tee.
4. Wer seinen Lieben auch außerhalb der Mahlzeiten Besonderes bieten will, bestückt die Adventsteller mit Elisenlebkuchen. Sie bestehen zu mindestens 25 Prozent aus Mandeln, Hasel- oder Walnüssen (siehe Test Lebkuchen, test 12/10).

Nährwerte pro Portion:

Eiweiß: 4 g, Fett: 20 g, Kohlenhydrate: 25 g, Kilojoule/Kilokalorien: 1176/281.

