

Lebkuchen-Mascarpone-Creme

Zutaten

50g braune Kuchen (ersatzweise Spekulatius)
250 g tiefgefrorene Himbeeren
1 EL Zitronensaft
2 Tütchen Vanillinzucker
200 g Mascarpone
500 g Magerquark
100 ml Milch
100 g Zucker
1 Prise Zimt

Zubereitung

Kuchen frei zerbröseln. Himbeeren in einer Schüssel bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Mit Zitronensaft und einem Päckchen Vanilin-Zucker mischen.

Inzwischen Mascarpone, Quark, Milch, Zucker, Zimt und restlichen Vanillin-Zucker mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren.

3/4 der Kuchenbrösel in 4 Dessert-Gläser verteilen.

Ein paar Himbeere für die spätere Verzierung zur Seite legen. Den Rest auf die Brösel verteilen und die Creme darauf geben. Die restlichen Himbeeren und Brösel darüber streuen.