

# 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 Vanillin-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.