

WEIHNACHTLICHES SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-DESSERT



Leichtes Dessert mit Lebkuchen, roter Grütze mit Kirschen und Himbeeren und Mascarpone-Schmand-Creme.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Eier, heißes Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 3-4 Min. cremig. Vermische Mehl, Stärke, Kakaopulver, Backpulver und Lebkuchengewürz, siebe es dazu, hebe es kurz unter. Fülle den Teig in einen eckigen Backrahmen und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U für ca. 8-9 Min. Lasse ihn anschließend abkühlen.

ZUBEREITUNG ROTE GRÜTZE & CREME

Stelle inzwischen die rote Grütze her. Verrühre dafür alle Zutaten in einem Topf und koche sie auf. Lasse sie für 2-3 Min. bei leichter Hitze köcheln. Lasse sie anschließend abkühlen.

Verrühre für die Creme Mascarpone, Schmand, Puderzucker und Vanilleextrakt.

DESSERT SCHICHTEN

Stecher mit einem Sternausstecher Sterne aus dem Teig aus. Würfle die Lebkuchen fein.

Nun kann das Dessert geschichtet werden. Dafür können kleine Schälchen oder Gläser oder eine große Schale verwendet werden.

Verteile die Lebkuchensterne und Lebkuchenstücke in die Schälchen. Bedecke sie mit roter Grütze und verteile die Schmandcreme darüber. Dekoriere sie mit Sternen, Zimtpulver und Schokoladenraspeln. Stelle sie bis zum Servieren kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 2 Eier
- 2 EL Wasser (heiß)
- 1 Pr. Salz
- Vanilleextrakt
- 60 g Zucker
- 30 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 15 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz

ROTE GRÜTZE:

- 1 Sauerkirsche
- 200 g Himbeeren (TK)
- 1 EL Zucker
- Zimt (Stange)
- 1 Pr. Nelke
- 20 g Speisestärke
- Limetten (Abrieb)

CREME:

- 250 g Mascarpone
- 400 g Schmand
- 60 g Puderzucker
- Vanilleextrakt

ZUM SERVIEREN:

- 6 gefüllte Lebkuchenherzen

WEIHNACHTLICHES SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-DESSERT



- Zimt (Pulver)
- Schokoladenraspel