

Rezept Lebkuchen-Mandarinen-Dessert

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Festliche Dessertidee
- Schmeckt nicht nur an Weihnachten
- Etwas reichhaltig aber dafür umso leckerer

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

250 g Grundrezept Quark & Frischkäse mit ProBiDa Spezial-Kulturen

2. Schritt

250 g Mascarpone (**Eigenbeschaffung**)

200 ml Schlagsahne (**Eigenbeschaffung**)

100 g Zucker (**Eigenbeschaffung**)

2 Btl. Vanillezucker (**Eigenbeschaffung**)

200 g Lebkuchen mit Schokoladenglasur (**Eigenbeschaffung**)

1 Dose Mandarinen (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Schlagsahne mit einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
3. Mascarpone zusammen mit dem Quark, dem Zucker sowie dem zweiten Päckchen Vanillezucker verrühren.
4. 2/3 der Sahne unterheben.
5. Lebkuchen mit Schokoladenglasur in eine Auflaufform bröseln und etwa die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Mandarinen darauf schichten, restliche Mascarponecreme darüber verstreichen und mit dem Rest Sahne bestreichen. Lebkuchen-Mandarinen-Dessert anschließend bis zum Verzehr kalt stellen.
6. Statt einer Auflaufform können kleine Gläschen verwendet werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100371
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Package Amount	1000.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

2. Schritt

Mandarinen	0,00 €
Lebkuchen mit Schokoladenglasur	0,00 €
Vanillezucker	0,00 €
Zucker	0,00 €
Schlagsahne	0,00 €
Mascarpone	0,00 €

