

Lebkuchen Tiramisu

100—+ Übernacht Min

Zutaten für 10 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Lebkuchen Kekse:

55 g	Honig
25 g	Schmalz (oder Butter/Margarine)
80 g	Zucker
1	Ei, klein
1 EL	Milch
0.5 TL	Backpulver
250 g	Universalmehl
11 EL	Honiglebkuchen Gewürzmischung
1 Prise	Himalayasalz

Für die Creme:

250 g	Mascarpone
150 g	Lotus Biscoff Aufstrich, plus extra zum Dekorieren
350 ml	Schlagsahne
1	Vanille Bourbon Schote ganz
100 ml	Frisch gebrühter Kaffee
1 EL	Rum (oder Rumaroma)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Salz und Lebkuchengewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Zucker, Honig, Schmalz und Milch in einen Topf geben und bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Vom Herd nehmen und sofort das Natron hinzufügen. Mit einem Holzlöffel gut umrühren, dann die Mischung unter Rühren zu den trockenen Zutaten geben. Sobald die Mischung krümelig wird, das Ei hinzufügen und zu einem weichen, glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil zwischen zwei leicht bemehlten Blättern Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Jedes Rechteck in 10–12 gleich große Stücke schneiden, um die Kekse zu formen. Es macht nichts, wenn sie nicht ganz gleichmäßig sind, da sie später in einer Form geschichtet und mit Creme überzogen werden. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 3–4 Minuten backen, dann auf ein Kuchengitter legen und anschließend die restlichen Kekse backen. Abkühlen lassen, während die Creme zubereitet wird.
4. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Creme den Mascarpone und den leicht erwärmten Biscoff-Aufstrich in eine Schüssel geben und 1 Minute lang verrühren. In einer anderen Schüssel die Sahne mit dem Vanillemark schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Die Mascarpone-Mischung und die geschlagene Sahne vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
5. Den Kaffee in eine kleine Schüssel gießen und den Rum hinzufügen. Die Kekse kurz in die Kaffeemischung tauchen und auf einer Servierplatte anrichten. Die Hälfte der Sahne auf den Keksen verteilen, dann eine weitere Schicht eingeweichte Kekse darauflegen. Mit der restlichen Sahne abschließen und mehrere Stunden oder über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag mit etwas Lotus Biscoff Creme und den restlichen zerbröselten Keksen garnieren und servieren.