

# LEBKUCHEN- MANDARINEN-TIRAMISU

**Aus meinen kleinen Elfen**

Zubereitungszeit 15 Min



## So wird's gemacht:

Lebkuchen in den Mixtopf geben, 4 Sek/Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Rühraufsatz einsetzen. Sahne und Vanillezucker in den Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung/Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

Rühraufsatz entfernen.

Mascarpone, Quark und Zucker zugeben und 10 Sek/Stufe 4 verrühren.

Etwas Creme in die Elfen füllen, zerbröselte Lebkuchenherzen und Mandarinen einschichten und mit Creme bedecken. Mit Schokofigur dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

## ZUTATEN:

- 150 g Lebkuchenherzen
- 200 g Sahne
- 30 g Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 60 g Zucker
- 1 Dose Mandarinen
- kleine Schokoladenfiguren

**Gutes Gelingen, Deine Melli**