



Vanillekipferl–Tiramisu



REZEPT

Zutaten für 4–6 Gläser:

- 250g Mascarpone (Alternativ kann man auch Topfen (Quark) verwenden)
- 150ml Schlagobers (Sahne)
- 150g Vanillekipferl + Vanillekipferl als Garnierung
- 25ml Agavendicksaft oder Birkenzucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Schlagobers steif schlagen. Mascarpone mit Agavendicksaft oder Birkenzucker vermengen. 30g Vanillekipferl zerbröseln und zufügen. Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer auskratzen und zur Mascarponecreme hinzufügen und gut miteinander vermengen. Das steifgeschlagene Schlagobers ebenfalls zufügen und gut unterheben. Als erste Schicht Vanillekipferl in die Gläser legen und mit der Creme bestreichen. Diesen Schritt je nach Glashöhe zwei– bis dreimal wiederholen. Als Garnierung ein Vanillekipferl verwenden. Die Gläser nun 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich wunderbar als Resteverwertung für Vanillekipferl nach Weihnachten. Für das Einfüllen der Creme in die Gläser kann man auch einen Spritzbeutel verwenden. In verschließbaren Einmachgläsern eignet sich dieses Dessert auch als To–Go–Variante. Den Löffel nicht vergessen!