



Lebkuchen Dessert mit Mascarpone- Quarkcreme und Schattenmorellen

Zutaten f. 4 Personen:

1 Glas Schattenmorellen
(abgetropft)
50g Lebkuchen
200g Mascarpone
500g Magerquark
100g Zucker
1 Pr. Zimt
1 Pr. Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Den Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.

Mascarpone, Quark, Zucker, Zimt und Lebkuchengewürz mit dem Mixer kurz verrühren.

Die Lebkuchenwürfel auf die Schälchen verteilen, Kirschen darauf geben und auf die Kirschen die Creme verteilen.

Zum Schluss etwas Zimt auf die Cremestäuben, ein oder zwei Kirschen auf Creme legen und mit kleinen Lebkuchenwürfeln dekorieren.