MEHR ALS BLÜMCHEN PÄDAGOGIK

@planlos.touren

KIRSCH-LEBKUCHEN-CREME

20 Minuten

---

6 Portionen

NÄHRWERTE (Ø pro Portion)

kcal	**345**
Protein	10 g
Fett	19 g
Carbs	33 g
Zucker	23 g

ZUTATEN

- [ ] **6** Schokoladenlebkuchen
- [ ] **200 g** Schlagsahne
- [ ] **200 g** Frischkäse (balance)
- [ ] **200 g** Magerquark
- [ ] **15 g** Süße (z.B. Zucker / Erythrit)
- [ ] **8 g** Vanillezucker / Vanillesüße
- [ ] **½ Glas** Sauerkirschen
- [ ] **1 EL** Stärke
- [ ] **1 - 2 TL** Glühweingewürz (optional)

WERKZEUG / KÜCHENMATERIAL

- **1** Waage
- **2** Schüssel
- **6** Schälchen
- **1** Handrührgerät
- **1** Teigschaber
- **1** Sieb (optional)
- **1** Kochtopf
- **1** Schneebesen
- **1** Kochlöffel
- **2** Esslöffel
- **1** Spritzbeutel (optional)

= Arbeitszeit = Koch- / Backzeit = Kühlzeit = Geh- / Ruhezeit

ZUBEREITUNG
KIRSCH-LEBKUCHEN-CREME

- [ ] zerbrösle die Lebkuchen in zu feinen Bröseln in eine Schüssel
- [ ] gebe den Frischkäse, Magerquark, die Schlagsahne, Süße und Vanillesüße in eine Schüssel
- [ ] schlage alles mit dem Handrührgerät schaumig
- [ ] gieße den Kirschsaft in den Topf
- [ ] gib die Stärke hinzu und rühre alles mit dem Schneebesen ein, bis sich alle Klümpchen gelöst haben
- [ ] schalte den Herd ein und lasse den Saft andicken (Achtung: durchgehend rühren!)
- [ ] wenn die Flüssigkeit angedickt ist, rührst du vorsichtig die Kirschen unter
- [ ] nehme den Topf von der Herdplatte und lasse die Masse auf Zimmertemperatur auskühlen
- [ ] bedecke den Boden der Schälchen mit einer Schicht aus Lebkuchenbrösel
- [ ] darauf gibst du nun die Sahne-Quark-Creme
- [ ] als nächstes kommen ein Klecks Kirsch-Soße
- [ ] danach geht das Schichten weiter mit Lebkuchenbrösel - Sahne-Quark-Creme - Kirschen
- [ ] die letzte Schicht sollte die Sahne-Quark-Creme sein
- [ ] darauf kommt (sofern du noch übrig hast), noch ein Klecks Kirschen
- [ ] streue nun noch ein paar einzelne Brösel über das Dessert zur Dekoration