

## Lebkuchen Spekulatius Tiramisu mit beschwipsten Backpflaumen



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 ', 'yield' : " } });
```

Den italienische Dessertklassiker „Tiramisu“, was so viel wie „zieh mich hoch“ bedeutet, gibt es in vielen kreativen Variationen. Gerade für die Advents- und Weihnachtszeit ist **das Lebkuchen Spekulatius Tiramisu** wunderbar geeignet. Besonders die beschwipsten Backpflaumen verpassen dem cremigen Nachtisch eine fruchtige Note. Das Zusammenspiel zwischen den weihnachtlichen Gewürzen, der Schokolade, dem Espresso und der cremigen Mascarpone sind ein **wahres Fest für Ihre Geschmacksknospen**.

Für dieses Rezept brauchen Sie nicht viel Zeit und können es am Tag vorher vorbereiten, denn die Weihnachtsgans & Co. bedeuten schon genug Stress an Weihnachten!

Hier zeigen wir Ihnen eine leckere Alternative zum klassischen Tiramisu, mit weihnachtlichem Spekulatius und beschwipsten Backpflaumen.

### Zutaten

- 150 g Spekulatius

- 200 g Mascarpone
- 100 ml geschlagene Sahne
- 70 g Puderzucker
- 5 EL kalter Mocca, Espresso oder ein starker Kaffee mit 1 - 2 TL Amaretto gemischt
- 50 g Zucker
- 100 g entsteinte Kur - oder Backpflaumen
- 2 - 3 Cl Zwetschgenbrand
- 1 TL Lebkuchen - Gewürz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Backpflaumen würfeln und mit etwas Butter in einer Stielpfanne mit dem Zwetschgenbrand erhitzen. Mit dem Zucker bestreuen, etwas karamellisieren, abkühlen lassen.

### Schritt2

Die Mascarpone, die Schlagsahne, Lebkuchengewürz und Puderzucker zu einer glatten Creme verrühren.

### Schritt3

Den Spekulatius etwas zerbrechen, den Gläsern anpassen und in die Mocca - Espresso oder Kaffeemischung tauchen, die Bruchstücke zerkrümeln.

### Schritt4

Die karamellisierten Pflaumen entweder unter die Mascarpone Masse heben oder mit dem Spekulatius in die Gläser schichten. Wenigstens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen und mit den Spekulatiusbröseln bestreut servieren.

## Geschichte des Tiramisu

**Unser Lebkuchen Spekulatius Tiramisu** ist nur eine kleine Abwandlung des klassischen Tiramisu. Wie das so beliebte Tiramisu entstanden ist, ist bis heute nicht ganz geklärt. Eins ist jedoch klar: **Das Dessert stammt aus Italien**. Es gibt einige Geschichten zur Entstehung des bekannten Desserts. Wir stellen Ihnen zwei beliebte Geschichten zur Entstehung des Nachtischs vor.

### 1. Geschichte

Sie besagt, dass das Tiramisu zur Zeit des ersten Weltkrieges **als Aufbau- und Kraftnahrung** genutzt wurde. Die Frauen der Soldaten sollen Ihre Männer mit diesem Gericht versorgt haben, sodass diese wieder gestärkt losziehen konnten. Erst in der Nachkriegszeit soll sich das Tiramisu als Nachtisch etabliert haben.

### 2. Geschichte

Diese Geschichte handelt von einem Gast eines Restaurants, welcher den Nachtisch probierte und begeistert: „Ottimo, c’ha tirato su!“ rief, was so viel wie „Ausgezeichnet, das hat mich hochgezogen

bedeutet“. Daraufhin benannte der Besitzer das Dessert „Tireme su“.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse, Desserts, Fingerfood, Partyrezepte **Tags:** dessert, einfach, Lebkuchen, lecker, Pflaumen, Spekulatius, tiramisu, weihnachtlich **Zutaten:** Mascarpone, pflaumen, Puderzucker, Sahne, Spekulatius

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-spekulatius-tiramisu-im-glas-mit-beschwipsten-backpflaumen/>