



Achtung: Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 gegenüber dem TM31 ein größeres Fassungsvermögen hat (Kapazität von 2,2 Litern anstatt 2,0 Liter beim TM31). Rezepte für den Thermomix TM5 dürfen aus Gründen der Sicherheit nicht mit einem Thermomix TM31 gekocht werden, ohne die Mengen anzupassen. **Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut:** Überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht und beachten Sie die Füllstandsmarkierungen des Mixtopfes!

Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.



LEBKUCHEN -MASCARPONE DESSERT TM5



Gesamt: 10 min
Zubereitung: 10 min



4 Portion/en



einfach



Hilfsmittel, die Sie benötigen:
Spatel
Messbecher

Zutaten

Lebkuchenboden

4 Stück Lebkuchen z.B. Bahlsen Contessa

für die Creme

250 Gramm Mascarpone light

50 Gramm Sahne

1 geh. TL Vanillezucker, selbstgemacht
oder 1 P. Vanillinzucker

0,5 gestrichene Teelöffel Lebkuchen

Gewürz

1-2 Esslöffel feiner Zucker

etwas Zimt

1 Prise Salz

etwas brauner Zucker

Zubereitung


Für den Lebkuchenboden

1. Lebkuchen halbieren und 5 Sekunden Stufe 5 zerkleinern.

Umfüllen

Topf NICHT spülen wegen dem leckeren Aroma

für die Creme

2. Alle Zutaten in den  geben. Bis auf dem braunen Zucker

20 Sekunden Stufe 4 verrühren.

Zusammenstellung

3. Lebkuchen auf 4 Gläser verteilen und die Creme darüber geben.

Braunen Zucker darüber streuen.

2-3 Std ziehen lassen

Kommentar & Tipps

Umso länger er zieht, umso besser schmeckt er.



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Mixtina85](#) Quelle: rezeptwelt.de