

# Zimt Tiramisu mit Lebkuchen und Birne und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

250 g Mascarpone  
250 ml Sahne  
2 EL Puderzucker  
2 Pkg Vanillezucker  
1 TL Zimt  
1 TL Orangenschale  
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 EL Orangensaft  
350 g Birnen  
150 g Lebkuchen



## Zubereitung

Mascarpone und Sahne glatt rühren. Puder- und Vanillezucker dazugeben und mit Zimt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Orangensaft und Orangenschale verfeinern.

Die Birnen gut abtropfen lassen und in dünne Spalten schneiden. Die Lebkuchen würfeln.

Dann beides mit der Mascarpone-Eierlikörcreme in Dessertschalen schichten und dabei mit einer Lage Creme abschließen. Garnieren mit Zimtpulver und Birnen. Vor dem Servieren min. 30 Min. gut gekühlt durchziehen lassen.

[Link zum Rezept: Zimt Tiramisu mit Lebkuchen und Birne und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de