



Hier und heute

Zimtstern-Tiramisu

Mit Zimtsternen lässt sich mit wenig Aufwand auch ein leckeres Dessert für die Festtage herstellen. Wie das funktioniert, zeigt Konditormeister Marcel Seeger mit seinem cremigen Zimtstern-Tiramisu.

Das Rezept

Zimtstern-Tiramisu

von Marcel Seeger für circa 6 Dessertgläser

Die Zutaten

- 130 g Mascarpone
- 130 g Magerquark
- 50 g braunen Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 180 g Schlagsahne
- 16 Zimtsterne, in kleine Stücke geschnitten
- 120 g TK-Himbeeren
- etwas Kakaopulver und sechs Zimtsterne für die Dekoration

Zubereitung

In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker, Salz und Zimt verrühren. Die Böden der Dessertgläser mit Zimtsternstückchen bedecken und einige tiefgekühlte Himbeeren darauf legen. Nun die Schlagsahne unter die Mascarponemischung geben und zu einer glatten Creme verbinden.

Tipp: Wer die Creme einen Tag vorher herstellen möchte, sollte ein aufgelöstes Blatt Gelatine untermischen, damit das Dessert im Kühlschrank nicht an Volumen verliert.

Die fertige Creme in die Dessertgläser füllen, bis sie etwas über die Himbeeren reicht. Dann wieder Zimtsternstückchen und Himbeeren einlegen und abschließend die Gläser bis zur oberen Kante mit Creme befüllen. Kaltstellen.

Vor dem Servieren die Dessertgläser mit etwas Kakaopulver besieben und einen Zimtstern in der Mitte auflegen.