

Lebkuchenbecher mit beschwipsten Kirschen

Ein Dessert an Weihnachten muss sein oder wie seht Ihr das? Denn ein schön dekoriertes Schlemmerbecher zu festlichen Anlässen ist die Krönung jedes Menüs. Aber dafür muss man nicht lange in der Küche stehen. Das möchte ich Euch mit diesem leckeren Lebkuchenbecher beweisen.





Gestern hatte ich testweise diesen Lebkuchenbecher meiner Familie vorgestellt, und er war der absolute Renner. Der Becher kam so gut an, dass ich ihn als Weihnachtsdessert dieses Jahr serviere. Eine verführerische Schoko-Joghurtcreme, die einfach auf der Zunge zergeht, trifft auf einen Lebkuchen-Kirschboden. So unglaublich gut!



Für die Creme benötigt man griechischen Joghurt, Sahne und weiße Schokolade, die im Wasserbad geschmolzen wird. Des Weiteren natürlich Lebkuchen, Kirschen und Kirschnaps. Für die Deko habe ich Sahnetuffs aufgespritzt, denn Ihr wisst, das Auge isst mit. Hier habe ich das Rezept für Euch:







Das Rezept für den Lebkuchenbecher mit beschwipsten Kirschen:

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 300 g griechischer Joghurt
- 500 g Sahne
- 1 Glas Kirschen
- 3 EL Kirschschnaps
- 1 Packung Lebkuchen
- 4 EL Zucker

Zubereitung:

1. Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen.
2. Die Lebkuchen zerbröseln, 4 EL Kirschsaff (je nach Geschmack auch etwas mehr) hinzufügen und mischen.
3. Den Kirschschnaps unter die Kirschen mischen.
4. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht warm unter den griechischen Joghurt rühren.
5. Sahne und Zucker steif schlagen und locker unter die Joghurt-Schoko-Creme heben. Etwas für die Sahnetuffs beiseite stellen.
6. Die Hälfte der Lebkuchen auf 4 Gläser verteilen.
7. Die hälftige Joghurt-Schoko-Creme auf die Lebkuchen schichten mit Kirschen bedecken.
8. Die restlichen Lebkuchen auf die Kirschen geben und mit der übrigen Joghurt-Creme bedecken.
9. Mit Kirschen und Sahnetuffs dekorieren.

Viel Spaß mit meinem Rezept!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**





Weitere leckere Weihnachtsrezepte:

- [Kokos-Vanille-Kipferl](#)
- [Lachs-Sandwich im Glas mit Gurken-Avocado-Apfel-Salat auf Pumpernickel](#)
- [Schokomousse mit Kirschen und Punschsaure](#)
- [Bratapfel-Birnen-Weihnachtsmarmelade](#)
- [Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)