

Vanillekipferl-Tiramisu

Ein weihnachtliches Tiramisu mit cremiger Mascarpone, fruchtigen Mandarinen, leckeren Vanillekipferln und Mandeln - Weihnachtstiramisu selber machen.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Tiramisu:

250 g Vanillekipferl
300 g Mandarinenfilets (etwa 900 g Mandarinen)
75 ml Espresso (kalt)
1 - 2 EL Orangenlikör
200 g kalte Schlagsahne
250 g Mascarpone
25 g Zucker
1 - 2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

Gebrannte Mandeln:

etwa 2 EL Zucker
etwa 2 EL Wasser
50 g ganze Mandeln

Wie bereite ich ein weihnachtliches Tiramisu zu?:

1 Vorbereiten:

Etwa 8 Vanillekipferl für die Dekoration beiseitelegen, die restlichen Kekse grob zerkleinern. Mandarinen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und die Fruchtfilets ausschneiden. Espresso und Orangenlikör mischen.

2 Tiramisu zubereiten:

Sahne steif schlagen. Mascarpone kurz mit Zucker und Vanille-Paste verrühren und die Sahne unterheben.

3 Die Hälfte der Vanillekipferl in etwa 8 Dessertgläser (Inhalt etwa 250 ml) geben und die Hälfte der Mandarinenfilets darauf verteilen. Mit der Hälfte der Espresso-Likör-Mischung tränken und die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen.

4 Den Rest genauso einschichten und das Vanillekipferl-Tiramisu mind. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

5 Gebrannte Mandeln vorbereiten:

Zucker und Wasser in einer kleinen beschichteten Pfanne aufkochen. Die Mandeln hinzufügen und bei starker Hitze unter Rühren karamellisieren. Die Mandeln auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen. Anschließend die gebrannten Mandeln mit einem Messer grob zerkleinern.

6 Verzieren:

Vanillekipferl-Tiramisu-Portionen mit je einem Vanillekipferl und den gebrannten Mandeln verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Hier geht es zum Rezept für leckere selbstgemachte [Vanillekipferl](#)
- Anstatt frischen Mandarinen eignen sich auch Orangen oder Mandarinen aus der Dose.
- Statt Likör aufgefangenen Mandarinsaft vom Filetieren verwenden.