



Himbeer-Vanillekipferl-Tiramisu

ein Dessert im Glas

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](https://www.knusperstuebchen.net)

So wird's gemacht

Für die Vanillekipferl:

Mehl, gemahlene Mandeln, Butter, Salz, 1 EL Vanillezucker und Zucker vermengen und zu einem homogenen Teig verkneten.

Teig eine halbe Stunde kalt stellen. Dann in etwa Daumengroße Kugeln teilen und daraus kleine Kipferl formen. Die Kipferl bei 200 °C Umluft 8-10 Minuten backen (je nach Größe) bis die Spitzen der Kipferl goldbraun sind. Abkühlen lassen.

Puderzucker und 1 EL Vanillezucker mischen und die Kipferl darin wälzen.

Für die Himbeermasse:

Zunächst 200 g Himbeeren mit Saft aufkochen und durch ein Sieb geben. Die passierte Masse in einen Topf geben, Zucker, Vanillezucker und Stärke einrühren und aufkochen lassen bis die Masse eindickt. Die restlichen Himbeeren untergeben.

Für die Creme:

Mascarpone mit dem Quark glatt rühren. Sahne, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die Mascarpone-Quark-Masse gemeinsam mit dem Zimt einrühren.

Plätzchen auf den Glasboden legen, mit etwas Himbeersauce beträufeln. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwas Creme auf die Plätzchen geben. Darauf die Himbeeren verteilen und eine weitere Schicht Vanillekipferl auf den Himbeeren verteilen. Mit Creme bedecken und so fortfahren bis das Glas gut gefüllt ist. Etwa 1 Stunde im Kühlrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit einem Kipferl dekorieren.

Einkaufsliste

24 cm Form oder 6-8

Dessertgläser (220-300 ml)

Für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 150 g Quark
- 250 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

Für die Himbeermasse:

- 500 g TK Himbeeren
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 10 g Speisestärke
- 1 TL Zimt
- 100 ml Apfelsaft oder Maracujasaft

Für die Vanillekipferl:

- 290 g Mehl
- 60 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Msp. Salz
- 100 g Puderzucker

