



Baileys Eis-Tiramisu

Zubereitet mit: Langnese

ca. 95 min | normal

Zutaten

für 10 Portionen

Für den Lebkuchen

- 45 g Margarine
- 60 g Zucker
- 90 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Honig
- 1 Prise Zimt
- 60 ml Milch

Für die Karamellsauce

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 80 g Sahne
- 40 g kalte Butter
- 1 Prise Jodsalz

Zum Schichten

- 20 Löffelbiskuit
- 8 Kugeln Cremissimo Baileys
- 50 ml Baileys Likör
- 150 ml Kaffee zum Trinken
- 3 TL Kakaopulver

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1493 kJ
Energie (Kilokalorien):	357 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	68 g
davon Zucker:	32 g
Ballaststoffe:	0,9 g
Eiweiß:	4,3 g
Salz:	0,3 g

Zubereitung

1. Für den Lebkuchen Butter mit Zucker schmelzen, die restlichen Zutaten unterheben. In eine Kastenform füllen, bei 180 °C Ober-/ Unterhitze 20 - 30 Minuten backen.
2. Für die Karamellsauce Zucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze auflösen bis die Masse eine goldene Farbe hat. Den Topf vom Herd nehmen, Sahne hinzugeben, etwa 3 Minuten einköcheln lassen. Kalte Butter und Salz einrühren und abkühlen lassen.
3. Eine Kastenform einfetten, mit Frischhaltefolie auskleiden und alle Zutaten in die Form schichten.
4. Für die erste Schicht Lebkuchen in der Form andrücken und mit Baileys Likör bepinseln
5. Für die zweite Schicht Cremissimo Baileys Eis leicht antauen lassen, in einer Schüssel aufschlagen, die Hälfte in der Form verteilen.
6. Für die dritte Schicht 10 Löffelbiskuits in Kaffee tunken, auf das Eis legen und die Karamellsauce darüber verteilen.
7. Für die vierte Schicht die andere Hälfte des Eises in der Form verteilen.
8. Für die letzte Schicht 10 Löffelbiskuits kurz in Baileys Likör tunken und auf dem Eis verteilen.
9. Im Gefrierschrank ca. 60 Min. fest werden lassen, mit Kakaopulver bestäuben, in Scheiben schneiden & servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Wenn es schneller gehen soll: Einfach fertigen Lebkuchen kaufen. Diesen zerbröseln, mit etwas Baileys Likör vermengen und als erste Schicht in der Kastenform andrücken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Backzeit: 25 min Kühlzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns