



Weißbier-Tiramisu

BIO-Regional genießen



Zubereitung ca. 30 Min./Kühlung 3 Std.

Zutaten für 4 Personen

- 500 ml Sahne
- 500 g Mascarpone
- 1 Msp Zimt
- 3 EL Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Löffelbiskuits (ca. 200 g)
- 200-300 ml Warburger Weisse BIO
- 4 Scheiben Pumpernickel (Schwarzbrot)

BIO-Regional einkaufen

Dieses Rezept lässt sich komplett mit BIO-Produkten aus dem Naturkost-Fachhandel zubereiten. Einige der Zutaten erhalten Sie auch im Kreis Höxter von regionalen Produzenten in BIO-Qualität:

Bio-Weißbier (alkoholfrei) der Warburger Brauerei
www.warburger-brauerei.de



Zubereitung

1.

Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zimt, Zucker, und Vanillezucker verrühren. Portionsweise unter die Schlagsahne heben.

2.

Eine viereckige Schüssel (ca. 40*40 cm) mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen, mit dem Hefeweizen beträufeln. Darüber eine Schicht Mascarpone Masse verstreichen. Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Creme abschließen. Tiramisu etwa 3 Stunden kalt stellen.

3.

Inzwischen den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pumpernickelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. trocken rösten. Brot fein hacken. Pumpernickelstreusel über das Tiramisu streuen, servieren. Nach Belieben mit etwas Zimtzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Mehr Bio aus der Region! Für ökologisch erzeugte Lebensmittel gibt es viele gute Gründe! Wer Bio aus der Region kaufen möchte, findet auf unserer Webseite Kontakte und Anregungen für den nächsten Einkauf und hilfreiche Links für die eigene Recherche.

www.oekomodellregionen.nrw.de/hoexter



Gefördert durch:
Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Mehr Rezepte und regionale Produkte finden Sie unter:
www.kulturland-regional.de
