

Smart Eating Lebkuchen-Orangen-Trifle

Rezept für 8 Personen



Vegetarisch

Nährwert / Portionen 150 kcal

Zubereitung

Zutaten Lebkuchen-Orangen-Trifle

- 20 g Zucker
- 1 Orange, Saft & Zeste
- 80 ml Vollrahm
- 160g [Lebkuchen](#)

Zubereitung Lebkuchen-Orangen-Trifle

Den Magerquark mit Zucker und der Zeste der ganzen Orange vermengen. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Etwa 2 EL Saft zum Quark geben. Den Vollrahm schlagen und 3/4 davon dem Quark unterheben. Den Lebkuchen "verbröseln". Die Lebkuchenrösel und Quarkcrème abwechselnd in 8 Gläser füllen. Den restlichen Schlagrahm mit etwas Zucker und Zimt vermischen. Die zweite Orangenhälfte in feine Scheiben schneiden. Die Gläser dann mit dem Zimtrahm und je einer Orangenscheibe garnieren. Dazu passt auch noch einige Pfefferminz-Blätter.