



GLÜHWEIN-TIRAMISU MIT CRANBERRIES

150 ml Rotwein	mit
weihnachtlichen Gewürzen	erwärmen.
z.B. Zimt, Sternanis, Nelken,...	
125 g Löffelbiskuits	mit Glühwein tränken.
125 ml Rotwein	und
125 ml Cranberry-Apfelsaft	mit
200 g Zucker	aufkochen
350 g Cranberries	dazugeben und leicht
	kochen bis sie aufplatzen.
125 g Sahne	schlagen mit
250 g Mascarpone	
125 g Joghurt	und
Zucker	mischen.

Cranberries auf den Biskuit geben, darauf die Mascarponecreme verteilen und mit Cranberries dekorieren. Tiramisu bis zum Verzehr kühl stellen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

A handwritten signature in black ink that reads 'M. Baur'.