# Vollkorn-Tiramisu

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Eier | 4 St. |
| Zucker | 200 g |
| Vollkornweizenmehl | 100 g |
| Backpulver | 0.5 TL |
| Kaffee | 25 g |
| Amaretto | 100 ml |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 300 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Kakaopulver | 3 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 2 Eier und 100 g Zucker ca. 5 Min. mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen ca. 15–20 Min. backen.

2. Inzwischen aus dem Kaffeepulver ca. 150 ml starken Kaffee brühen. Biskuit auskühlen lassen. In Streifen schneiden und in eine Schüssel legen. Biskuit mit Kaffee und 50 ml Amaretto oder Kaffeelikör tränken.

3. Übrige Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit restlichem Zucker cremig rühren. Quark und übrigen Likör unterrühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unterziehen. Biskuit auf Gläser verteilen, Creme darauf verteilen und mit Kakaopulver bestreuen. Sofort servieren oder bis dahin im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 594 kcal |
| Kohlenhydrate | 86 g |
| Eiweiß | 21 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 13 g |