

Lebkuchenschichtcreme

2,5 dl	Rotwein	
60 g	Zucker	
1	Zimtstange	
1	Orangenschale abgerieben	zusammen aufkochen, bei kleiner Hitze auf knapp 1dl einkochen lassen
1,5 dl	Rotwein	
1	Vanilleschote ausgekratzt	aufkochen
100 g	Lebkuchen	in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben, heisser Wein darüber giessen, rühren, ziehen lassen
1 dl	Rahm	zu weichem Schlagrahm schlagen
250 g	Quark	zugeben
2-3 EL	Zucker	
1	Orange abgeriebene Schale	miteinander mischen
		$\frac{2}{3}$ der Quarkmasse in 4 Gläser oder Glasschälchen füllen die Weinlebkuchen darüber verteilen restliche Quarkmasse darüber geben in der Kühlschrank stellen
wenig	Wein eingekocht Lebkuchen zerbröselt	Weinsirup darüber verteilen obendrauf geben sofort servieren