

## Tiramisu von Oma Helga

### Resteverwertung von Weihnachtskekse

#### Zutaten:

#### 650 g übrig gebliebene Weihnachtskekse

- 1 Pckg. Löffelsbiskuits
- 250 g Butter, weiche
- ½ Liter Vollmilch
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 100 g Puderzucker
- 100 ml Kaffee, gekochter, starker, oder Espresso



Den Pudding mit der Milch nach Angabe kochen und unter gelegentlichem Rühren auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Die Plätzchen in einem Mixer (z. B. Thermomix) fein mahlen.

Die Butter mit dem Pudding und dem Puderzucker gut mit dem Rührgerät oder einer Küchenmaschine zu einer Buttercreme verrühren. Dann die gemahlene Plätzchen zugeben und ebenfalls gut unterrühren.

Eine Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen und diese mit dem Kaffee tränken. Plätzchenbuttercreme darauf streichen und mit einer Lage Löffelbiskuits abdecken. Wieder mit Kaffee tränken usw. Je nach Größe der Form gibt es 1 oder mehrere Lagen, den Abschluss machen immer Löffelbiskuits!

Mindestens 1 Tag durchziehen lassen.

Tipps: Es schmeckt sehr lecker, wenn man beim Servieren noch flüssige Sahne über die einzelne Portion gießt.

Man kann diese Creme auch zu Granatsplittern verarbeiten, dann etwas mehr Plätzchen nehmen, damit die Creme fester wird, auf runde Kekse setzen und Schokoguss drüber streichen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rs/s0/lebensmittelverwertung/Rezepte.html>