

# Bratapfel-Tiramisu

## ZUTATEN

### FÜR DAS KOMPOTT

- 4 EL brauner Zucker
- 1/2 Zitrone
- 250 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 4 große, säuerliche Äpfel
- 2 große Prisen Lebkuchengewürz
- 50 g gehackte Mandeln

### FÜR DIE CREME

- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 250 g griechischer Joghurt
- 60-100 g Zucker (nach Geschmack)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 ml Eierlikör (optional)

### ZUSÄTZLICH

- 100-200 g Löffelbiskuits oder Spekulatiuskekse  
Kakao und Zimt zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

- Äpfel schälen, entkernen und nicht zu grob würfeln. Zitrone auspressen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Zitronensaft ablöschen, Lebkuchengewürz hinzufügen und etwas einkochen lassen.



**JOHANNES DREIKORN**

Leiter Redaktion

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	12



# Bratapfel-Tiramisu

## ZUBEREITUNG

- Äpfel zufügen und weich dünsten. Erkalten lassen. Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten und zu dem Apfelkompott geben.
- Für die Creme Mascarpone, Quark und Joghurt mit Zucker und optional dem Eierlikör glatt rühren.
- Löffelbiskuits oder Spekulatius zerkleinern. Anschließend in 12 Portionsgläschen verteilen.
- Bratapfelkompott dazugeben und mit der Creme auffüllen. Kakao mit einem Hauch Zimt mischen und das Tiramisu damit bestäuben.



**JOHANNES DREIKORN**

Leiter Redaktion

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	12

