

Apfel-Tiramisu

Apfelmus gibt diesem leckeren Apfel Tiramisu eine fruchtige Note - Steirisches Tiramisu Rezept mit Zimt.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die flache Auflaufform (etwa 1,5 l Inhalt):

Zutaten für die Gebäckschicht:

200 g Cantuccini
350 g stückiges Apfelkompott
(Füllmenge)

Tiramisucreme:

250 g Mascarpone
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Schlagsahne
4 EL Apfelsaft
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

etwa ½ TL gemahlener Zimt

Wie bereite ich ein Apfel-Tiramisu zu?:

1 Vorbereiten:

Cantuccini halbieren und in die Auflaufform legen. Apfelkompott darauf verstreichen.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Zutaten für die Tiramisucreme miteinander verrühren und auf dem Apfelkompott verstreichen. Apfel-Tiramisu etwa 1 Std. kalt stellen.

Vor dem Servieren mit einem Sieb Zimt auf das Apfel-Tiramisu streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Apfelkompott selber zubereiten, hier das [Rezept](#).