

Bratapfel-Schichtdessert

Leckeres Dessert mit Äpfeln und Quark-Mascarpone-Creme für den Winter

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Bratapfelfüllung:

800 g Äpfel, z. B. Elstar
3 EL Zitronensaft
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
100 ml Apfelsaft
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
2 TL gemahlener Zimt
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Creme:

500 g Mascarpone
500 g Speisequark (Magerstufe)
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Außerdem:

200 g Honigkuchen
6 EL Apfelsaft

Mandel-Krokant:

3 EL Zucker
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

1 Bratapfelfüllung:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zitronensaft und Zucker etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Soßpulver mit Apfelsaft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Rum-Rosinen, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen.

2 Creme:

Mascarpone, Quark und Bourbon Vanille-Zucker gut miteinander verrühren.

3 Honigkuchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in eine flache, rechteckige Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) legen und mit Apfelsaft tränken. Bratapfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend Creme daraufgeben und verstreichen. Tiramisu mind. 4 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

4 Mandel-Krokant:

Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mandeln dazugeben und so lange rühren, bis die Mandeln von geschmolzenem Zucker überzogen sind. Masse auf einem Stück Backpapier erkalten lassen.



- 5 **Verzieren:**
Mandel-Krokant mit Hilfe eines Teigrollers zerkleinern und kurz vor dem Servieren auf das Tiramisu geben.

