

Bratapfel-Tiramisu

Frische Äpfel, Mandeln und leckere Mascarponecreme machen dieses Tiramisu zu einem Lieblingsdessert - einfach köstlich.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Apfelkompott:

500 g Äpfel , z.B. Elstar
50 ml Apfelsaft
50 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
etwa 20 g Rosinen
25 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln
½ TL gemahlener Zimt

Außerdem:

100 g Cantuccini
100 ml Apfelsaft

Tiramisucreme:

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Tiramisucreme
250 g Mascarpone

Zum Bestreuen:

½ EL Dr. Oetker Kakao
2 Msp. gemahlener Zimt

Wie bereite ich ein cremig-fruchtiges Apfel-Tiramisu zu?:

1 Apfelkompott zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Apfelstücke mit Apfelsaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze gar dünsten. Zucker, Vanille-Zucker, Rosinen, Mandeln und Zimt unterrühren und abschmecken. Apfelkompott erkalten lassen.

Cantuccini grob zerkleinern, auf Dessertgläser verteilen und mit Apfelsaft tränken.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Milch und Cremepulver in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mascarpone unterrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Apfelkompott und Tiramisucreme auf die getränkten Cantuccini schichten und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Bestreuen:

Kakao und Zimt mischen und vor dem Servieren das Tiramisu damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Tiramisu statt mit Apfelsaft mit Amaretto, Rum oder Calvados zubereiten.

