

# Steirisches Tiramisu

Apfelmus gibt diesem leckeren Tiramisu eine fruchtige Note. Mit Zimt abgeschmeckt ist es einfach köstlich.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 g Apfelmus (Füllmenge)  
250 g Löffelbiskuits

### Außerdem:

gemahlener Zimt

Wie bereite ich ein fruchtiges Tiramisu zu?:

## 1 Zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und vorsichtig unter das Apfelmus heben.

2 Den Boden einer rechteckigen Auflaufform (etwa 28 x 20 cm) mit Löffelbiskuits auslegen und mit einem Teil der Masse bestreichen. Erneut Löffelbiskuits auslegen und so lange fortfahren bis die Masse und die Löffelbiskuits aufgebraucht sind. Mit der Masse abschließen.

3 Das Tiramisu - am besten über Nacht - kalt stellen.

4 Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

## Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie mögen, können Sie die Löffelbiskuits auch mit 5 EL Calvados beträufeln.