



# Tiramisu mit Bratapfelkompott & Mandel



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + Kühlzeit

pro Portion: 2139 kJ, 511 kcal, 45 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 33 g Fett, 141 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

schnell

## Zutaten

### Für den Boden

200 g Löffelbiskuit  
6 EL Apfelsaft

### Für die Bratapfelmasse

300 g Äpfel  
1 Vanilleschote  
1 TL Stärke  
50 g Zucker  
100 ml Apfelsaft  
1 TL Zimt

### Für die Creme

250 g Mascarpone  
250 g Speisequark  
200 ml Schlagsahne  
50 ml Milch  
2 TL Vanillinzucker

### Für das Mandelkrokant

100 g Mandeln, gehobelt  
3 EL Zucker  
1 EL Butter

## Zubereitung

Wir haben das perfekte festliche Dessert für die Weihnachtszeit zubereitet! Unser Bratapfel-Tiramisu schmeckt richtig schön cremig, fruchtig und leicht – das solltest du unbedingt mal probieren! Die unterste Schicht unseres Tiramisus besteht aus Löffelbiskuit. Darauf gibst du eine weihnachtlich gewürzte Bratapfelmasse und anschließend eine Creme aus Mascarpone, Sahne und Speisequark. Für den extra Crunch auf dem Bratapfel-Tiramisu haben wir das Ganze zum Schluss noch mit Mandelkrokant getoppt. Unser Bratapfel-Tiramisu ist so unglaublich lecker und einfach, mache es unbedingt mal nach! So easy geht's:

### Step 1:

Als erstes kannst du in einer Pfanne Butter schmelzen und darin die Mandeln mit Zucker rösten. Dann die Mandeln zum Abkühlen auf einem Stück Backpapier verteilen. Nun kannst du die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Äpfel in einen kleinen Topf geben. Dann kannst du die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Stärke mit Zimt, Zucker und Apfelsaft verrühren, zu den Äpfeln gießen und aufkochen lassen. Dabei ständig rühren. Zum Abkühlen beiseite stellen.

### Step 2:

Als nächstes die Löffelbiskuit in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle zerkleinern. Dann vermengst du die Brösel mit dem Apfelsaft und verteilst immer jeweils 2 Esslöffel in kleine Gläser.

### Step 3:

Jetzt schlägst du die Sahne steif. Dann verrührst du in einer anderen Schüssel Mascarpone, Quark, Milch und Vanillinzucker und hebst die Sahne unter. Zum Anrichten schichtest du die Bratapfelmasse auf den Bröselboden, darauf die Creme und zum Schluss das Mandelkrokant.