

Rezept:**Sarah Gierig**
Apfel-Tiramisu**Freitag, 23. September 2022**
Rezept für 6 Personen**Zutaten:**

100 g	Mandelblättchen
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
50 g	flüssige Sahne
3 EL	Zucker
1 EL	Vanillezucker
150 g	Löffelbiskuits
80 ml	Apfelsaft
700 g	Apfelmus
1 TL	Kakaopulver
1 TL	Zimt, gemahlen

**Zubereitung:**

1. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät cremig rühren.
3. Löffelbiskuits in eine flache Form legen und mit dem Apfelsaft beträufeln.
4. Apfelmus darauf streichen, die gerösteten Mandeln darüber streuen.
5. Dann die Creme darauf geben und glatt streichen.
6. Das Apfel-Tiramisu ca. 4 Stunden abgedeckt kalt stellen.
7. Vor dem Servieren Kakaopulver und Zimt vermischen, in ein kleines Sieb geben und das Apfel-Tiramisu damit bestäuben.