

# 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 das Bratapfel-Tiramisu damit vor dem Servieren bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

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

