

# Bratapfel Tiramisu



## Zutaten:

### - Apfelfüllung:

- 800 g Äpfel, geschält und entkernt
- 200 g Apfelsaft
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Vanillepulver
- 1 TL Zimt
- 1 Packet Vanillepuddingpulver zum Kochen

### - Mascarpone Creme:

- 500 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 250 g Magerquark
- 80 g Apfelsaft
- 100 g Apfelmus
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale

### - Löffelbiskuit:

- 75 ml Apfelsaft
- 75 ml Amaretto
- 400 g Löffelbiskuit

### - Außerdem:

- 300 g Sahne für die Garnitur
- 2 EL Mandelblättchen, Kakaopulver, optional Zimtsterne



## Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, entkernen, zerkleinern und in einen Kochtopf geben.
2. Die Hälfte des Apfelsaftes, den braunen Zucker, Zitronensaft, Vanille sowie Zimt zufügen und vermengen.
3. Die Mischung 10 Minuten bei mittlerer Hitze (90°C) einkochen.
4. Vanillepudding mit dem übrigen Apfelsaft verrühren und dann zur Apfelmasse geben. Einmal umrühren und weitere 5 Minuten erhitzen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Für die Mascarpone Creme alle angegebenden Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.
6. Apfelsaft und Amaretto in eine flache Schale geben. Die Löffelbiskuits nacheinander kurz in der Flüssigkeit tränken.
7. Anschließend den Boden der Form mit Löffelbiskuit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf streichen und mit der Hälfte der Apfelmasse bedecken. Die Schicht mit Mandelblättchen bestreuen. Denselben Vorgang nochmal wiederholen.
8. Für die Garnitur die Sahne steif schlagen und auf die Tiramisu-Schichten auftragen.
9. Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden oder idealerweise über Nacht im Kühlschrank kühlen.
10. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und nach Belieben Zimtsterne als Dekoration daraufsetzen.

**Guten Appetit und frohe Weihnachten!**