

Winterliches Bratapfel-Tiramisu im Glas

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Boden

200 g Spekulatius
150 ml Apfelsaft

Für die Bratapfelmasse

300 g Äpfel
200 ml Apfelsaft
50 g braunen Zucker
1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz
1 Vanilleschote
2 Teelöffel Speisestärke

Für die Mascarponecreme

250 ml Schlagsahne
250 g Mascarpone
200 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker

Für den Mandelkrokant

1 Esslöffel Butter
150 g gehobelte Mandeln
4 Esslöffel brauner Zucker

Schicht für Schicht zum Apfeglück: Löffel dich durch knusprigen Mandelkrokant, cremige Mascarponecreme,

fruchtigen Bratapfel und aromatischen Spekulatiusboden. Der perfekte Abschluss für dein Weihnachtsmenü!

- 1 -

Für den Boden Spekulatius mit einem Messer zu Bröseln zerkleinern. Mit Apfelsaft vermengen und bis zum Schichten ziehen lassen.

- 2 -

Für die Bratapfelmasse Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Vanilleschote auskratzen. Das Vanillemark zusammen mit der Schote, den Äpfeln, braunem Zucker, Lebkuchengewürz und der Hälfte vom Apfelsaft in einen Topf geben und aufkochen. 3 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Den restlichen Apfelsaft mit der Speisestärke verrühren, in den Topf geben und kurz mitköcheln. Abkühlen lassen.

- 4 -

Für den Mandelkrokant Butter in einem Topf zerlassen. Mandeln und Zucker hinzufügen und knusprig anrösten. Abkühlen lassen.

- 5 -

Für die Mascarponecreme Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Magerquark und Vanillezucker glatt rühren.

- 6 -

Zum Schichten Spekulatiusmischung auf die Dessertgläser verteilen. Bratapfelmasse darübergeben. Mascarponecreme darüber schichten und mit Mandelkrokant bestreuen.