APFEL-GEWÜRZ-TIRAMISU

Zutaten:

- 700 g Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 3 Gewürznelken
- 250 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 2 EL Milch, 2 EL Ahornsirup
- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g Löffelbiskuits, ca. 5 EL Apfelsaft
- etwas Zimt & Zucker, Gewürze zur Deko



Zubereitung:

1. Apfelkompott kochen: Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit Zitronensaft, Zimtstange, Sternanis und Nelken im Topf bei mittlerer Hitze ca. 10–15 Min. weich dünsten. Gewürze entfernen und Kompott abkühlen lassen.
2. Creme anrühren: Mascarpone, Magerquark, Milch, Ahornsirup und das Vanillemark zu einer glatten Creme verrühren.
3. Schichten: Etwas Creme auf dem Boden einer Auflaufform verstreichen. Die Löffelbiskuits kurz im Apfelsaft wenden und darauflegen. Dann das abgekühlte Apfelkompott darüber verteilen und mit der restlichen Creme glatt abschließen.
4. Kühlen & Dekorieren: Tiramisu mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Zimt & Zucker bestreuen und mit Zimtstangen, Apfel und Sternanis dekorieren.

Viel Spaß und genieße dein Apfel-Gewürz-Tiramisu!

Tipp:
Für extra Crunch kannst du vor der letzten Cremeschicht einfach noch geröstete, gehackte Walnüsse auf das Kompott streuen!

Gut zu wissen:
Ganze Gewürze geben dem Kompott ein tiefes Aroma, ohne dass sich die Frucht durch Gewürzpulver braun verfärbt.

Meine Notizen: