



Bratapfeltiramisu Rezept

- für 4 Personen -

Zutaten

- 40g Zucker
- 250ml Weißwein
- 3 Äpfel
- 20g Rosinen
- 20g Mandelstifte
- 100ml Sahne
- 125g Magerquark (0,1% Fett)
- 125g Naturjoghurt (1,5% Fett)
- 2cl Amaretto
- 2cl Eierlikör
- Lebkuchengewürz
- 100g Löffelbiskuit
- 1 Tasse Espresso
- Zimt
- Kakaopulver
- 1 TL Zitronenabrieb



Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und klein würfeln. Die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen, die Äpfel zugeben und in der Pfanne weich dünsten. Die Rosinen und die Mandeln zugeben und mitdünsten. Mit Lebkuchengewürz und Zimt würzen. Abkühlen lassen.
2. Die Sahne mit der anderen Hälfte des Zuckers steif schlagen. Mit dem Magerquark, Joghurt, dem Amaretto, Eierlikör und dem Zitronenabrieb vermengen.
3. Die Löffelbiskuits im Espresso tränken und in eine schale legen. Die Hälfte der gedünsteten Äpfel darauf verteilen und leicht andrücken. Die Hälfte der Quark-Joghurt-Creme darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen und für 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
4. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

