

# Apfel - Tiramisu



## Zutaten

Mascarpone, Quark, Vanillezucker, Zucker und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren.

Löffelbiskuits nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit Apfelsaft oder –likör beträufeln, Apfelmus darüber verteilen und Mascarpone-Creme darüber streichen.

Tiramisu 3-4 Stunden kühl stellen und durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Zimt-Zucker (30 g Zucker mit ½ TL Zimt mischen) bestreuen.

## Tipp:

Da dieses Tiramisu keine rohen Eier enthält, können Sie den Rest – falls etwas übrig bleiben sollte – noch am nächsten Tag essen.

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 200 g | Mascarpone            |
| 250 g | Quark 20%             |
| 1 EL  | Vanillezucker         |
| 60 g  | Zucker                |
| 50 g  | Milch                 |
| 250 g | Löffelbiskuits        |
| 5 EL  | Apfellikör od         |
| 650 g | Apfelmus, selber gema |
| 30 g  | Zimt-Zucker           |

## Apfelmus

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 800 g | säuerliche / in Stücken |
| 20 g  | Zitronensaf             |

|      |             |
|------|-------------|
| 60 g | Zucker      |
| 40 g | Wasser      |
| 1 TL | Vanillezuck |

Alle Zutaten in eine geben, 8 -10 Minut köcheln und ansch mit einer Gabel ver Wer es fein mag ka Äpfel auch mit den pürieren.