

Bratapfeltiramisu



Das brauchst du:

200 g	Schlagsahne	* Obstmesser
6 EL	Zucker	* Brettchen
1	Vanilleschote	* Topf
1 Stange	Zimt	* Schüsseln
250 g	Mascarpone	* Rührlöffel
300 ml	Apfelsaft	* Rührgerät
1 EL	unbehandelte Zitronenschale	* Auflaufform
5	säuerliche Äpfel	* Klarsichtfolie
1 TL	Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz	
50 g	geröstete Mandelblättchen	
50 g	Rosinen	
400 g	Gewürzspekulatius	
etwas	Zimt und Zucker zum Bestreuen	

So geht´s:

1. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit dem Apfelsaft erhitzen und die Rosinen zufügen.

Mit der Hälfte des Zuckers, der Zimtstange und dem Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz würzen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen und zum Apfelkompott geben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelstückchen weich sind
- 2.
3. Die gerösteten Mandelblättchen zufügen und die Zimtstange entfernen. Das Kompott in eine Schüssel geben und erkalten lassen.
4. Die Mascarpone mit dem restlichen Zucker und dem Zitronenabrieb zu einer glatten Creme verrühren und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

In einer Form zuerst eine Schicht Spekulatiuskekse auslegen. Darauf die Hälfte des Apfelkompotts verteilen und mit der Flüssigkeit die Kekse tränken.
5. Darüber eine Hälfte der Mascarpone-Creme geben. Das Gleiche mit Keksen und Apfelkompott wiederholen und mit der Creme abschließen.
6. Alles mit Folie abdecken und im Kühlschrank ca. 2-4 Stunden durchziehen lassen. Abschließend mit Zimtzucker bestäuben und servieren.

Gesehen: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2501881392905314/Weihnachtliches-Bratapfeltiramisu.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt