

Bratapfel-Tiramisu

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Bratapfel-Füllung:

800 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel
3 EL Zitronensaft
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Dessert-Soße Bourbon-Vanille zum Kochen
100 ml Apfelsaft
125 g Rum-Rosinen
2 KL gemahlener Zimt
50 g Mandelstifte

Mascarpone-Topfen-Creme:

500 g Mascarpone
500 g Speisetopfen (20 %)
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Zum Auslegen und Beträufeln:

200 g Lebkuchen
6 EL Apfelsaft

Mandel-Krokant:

3 EL Zucker
50 g Mandelstifte

1 Bratapfel-Füllung:

Äpfel mit Zitronensaft und Zucker ca. 5 Min. weich dünsten. Vanillesoßepulver mit Apfelsaft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Rum-Rosinen, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen.

2 Mascarpone-Topfen-Creme:

Für die Creme die Zutaten gut verrühren.

3 Zum Auslegen und Beträufeln:

Den Lebkuchen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und vorbereitete Gläser damit auslegen. Die Lebkuchenstücke mit Apfelsaft beträufeln.

4 Die Füllung darauf verteilen und die Creme auf der Füllung glatt streichen. Die Tiramisu im Glas über Nacht kalt stellen.

5 Mandel-Krokant:

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Mandeln einrühren und so langeiterrühren, bis die Mandeln vom Zucker überzogen sind. Den Krokant auf Backpapier geben und erkalten lassen.

- 6 Den Krokant grob brechen und kurz vor dem Servieren auf die Tiramisu im Glas geben.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Rum-Rosinen 100 g Rosinen und 25 ml Rum vermischen und ca. 2 Std. ziehen lassen.
- Das Tiramisu kann man auch in einer Auflaufform (20 x 30 cm) zubereiten.