


# Marillen-Tiramisu

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Läuterzucker:

150 ml Wasser  
130 g Zucker

### Zum Tränken:

30 ml Marillenlikör  
Läuterzucker (erkalteter)

### Frucht-Einlage und Fruchtmark:

600 g in Spalten geschnittene Marillen  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

### Zum Einlegen:

30 Stk. Biskotten

### Mascarpone-Joghurt-Creme:

200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
120 g Joghurt  
60 g gesiebter Staubzucker  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Belegen, Bestreuen und Dekorieren:

Marillenmark  
Marillenspalten  
Dr. Oetker Raspelschokolade  
Vollmilch  
Dr. Oetker Schoko Zebra  
Röllchen

## 1 Läuterzucker:

Wasser mit Zucker verrühren und 1-mal aufkochen. Vom Herd nehmen, erkalten lassen und mit Likör verrühren.

## 2 Frucht-Einlage und Fruchtmark:

Marillen mit Vanille-Zucker nicht zu weich dünsten. Die Hälfte der gedünsteten Marillen mit dem Stabmixer fein pürieren. Jeweils 1 Löffel des Marillenspürees in die Gläser geben.

## 3 Zum Einlegen:

Die Biskotten halbieren, mit Marillen-Läuterzucker tränken und mit etwas Abstand in die Gläser stellen. Die Hälfte der Marillenspalten in die Zwischenräume der Biskotten aufteilen.

## 4 Mascarpone-Joghurt-Creme:

Mascarpone mit Joghurt und Staubzucker verrühren und das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in die Gläser spritzen.

5 Zum Belegen, Bestreuen und Dekorieren:

Das übrige Marillenmark darauf verteilen und mit den übrigen Marillenspalten belegen. Die Raspelschokolade daraufstreuen. Die Zebra-Röllchen vor dem Servieren als Dekor daraufgeben.

[Alle Tiramisu Rezepte](#)