

Bratapfel-Tiramisu

Zutaten für ca. 8 Personen

300 g	Äpfel (2 mittelgrosse)	schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
2 dl	Apfelsaft	
20 g	Zucker	
2 Teel.	Adventszauber	
2 Teel.	Maisstärke	zusammen köcheln bis die Äpfel weich sind, abkühlen
½ Essl.	Butter	schmelzen
25 g	Zucker	
40 g	Mandelscheiben	beigeben und hellbraun rösten, auf Backpapier geben und abkühlen lassen
100 g	Spekulatius	in kleine Stücke brechen und in Gläser verteilen
½ dl	Apfelsaft	die Gebäckwürfel damit tränken
250 g	Mascarpone	
250 g	Quark	
50 g	Zucker	
	Vanille	zusammen verrühren
200 g	Schlagrahm	darunter ziehen

Anrichten:

Auf die getränkten Gebäckwürfel das Apfelkompott geben, darüber die Creme dressieren (Tupfen), kalt stellen. Vor dem Servieren mit den gerösteten Mandeln garnieren.

Tipp: - anstelle 2 Essl. Adventszauber mit 1 Essl. Zimt zubereiten
- anstelle Spekulatius anderes Gebäck verwenden (Guetzli, Lebkuchen, Biber)



Die verwendeten Gewürze:

Adventszauber