

Wohlige Winterküche
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Januar – Februar 2019
 Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Tiramisu mit Bratapfel-Kompott

Zutaten für 8 Personen

8 - 10 Löffelbiskuits (etwa 80 g), etwa 250 ml Apfelsaft, *Bratapfel-Kompott*: 1 Gl. Apfelkompott (Füllmenge 360 g), 2 EL Apfelsaft, etwa 20 g Sultaninen, 25 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln, 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker, 1 gestr. TL gemahlener Zimt, *Creme*: 250 g Mascarpone (ital. Frischkäse), 150 g Joghurt, 20 g Puderzucker, 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille- Zucker, *Zum Bestreuen*: 2 EL Dr. Oetker Haselnusskrokant, etwas gemahlener Zimt



Zubereitung:

Löffelbiskuits grob zerkleinern, gleichmäßig auf etwa 8 Dessertgläser (Füllmenge 150 ml) verteilen und mit dem Apfelsaft tränken. *Bratapfel-Kompott*: Sehr grobe Apfelstücke im Kompott etwas zerkleinern, dann mit den übrigen Zutaten vermischen und auf die Gläser verteilen. *Creme*: Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren. Creme gleichmäßig auf dem Kompott verstreichen. Tiramisu im Kühlschrank mind. 4 Std., am besten über Nacht, durchziehen lassen. *Verzieren*: Vor dem Servieren mit Haselnusskrokant und Zimt bestreuen.

Tipp: Sie können das Tiramisu statt mit Apfelsaft auch mit Amaretto, Rum oder Calvados zubereiten. Statt in Gläsern bereiten Sie das Tiramisu in einer kleinen Auflaufform (etwa 20 x 15 cm) zu, die Löffelbiskuits dann nicht zerkleinern.