Bratapfel-Tiramisu im Glas

Das Bratapfel-Tiramisu im Glas schmeckt der ganzen Familie. Eine tolle Rezept Idee für kalte Wintertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
2 EL	brauner Zucker
1 EL	Zitronensaft
100 ml	Apfelsaft
1 Messerspitze	Zimtpulver
1 Messerspitze	Gewürznelkenpulver
1 Messerspitze	Kardamom
3 EL	Mandeln (gehackt)
8 Stk.	Biskotten

Vanillecreme

125 g	Magerjoghurt
125 g	Topfen
125 g	Mascarpone
50 g	Vanillezucker
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Das **Bratapfel-Tiramisu im Glas** mit Mandeln und Vanillecreme ist ein köstliches Dessert, passend zur Advent- und Weihnachtszeit. Dafür die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Kochtopf erhitzen

und leicht karamelisieren. Mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen, Zimtpulver, Gewürznelkenpulver und Kardamom hinzugeben. Die Flüssigkeit bei geringer Hitze köcheln und die gewürfelten Apfelstücke hinzufügen bis sie weich gegart sind. Topf von der Herdplatte nehmen. Eine Pfanne erhitzen und die gehackten Mandeln ohne Zugabe von Fett anrösten. Abkühlen lassen und zum Bratapfel Kompott rühren.

2. Den Topfen, Magerjoghurt, Mascarpone und Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Vanillezucker unterrühren.bis eine cremige Masse ohne Klumpen entsteht.

3. Die Biskotten zerkleinern und den Gläser Boden damit bedecken. Einen Teil der abgekühlten Bratäpfel darüber geben. Die Vanillecreme darüber verteilen und als Abschluss mit den restlichen Äpfeln bedecken. Bis zum Genießen kühl stellen.

Tipp

Das Bratapfel-Tiramsu mit einem Kleks Schlagobers garnieren und mit Kakao oder Zimtpulver bestreuen.