



Tiramisu aus Keksresten

Anleitung

1. Für das Kompott die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und klein würfeln.
2. Diese mit 200 ml Apfelsaft, dem Zitronensaft, Zucker und Zimt ein paar Minuten köcheln lassen – die Früchte sollen noch bissfest sein.
3. Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren.
4. Jetzt wird geschichtet: Auf den Boden der Gläser ca. zwei Esslöffel Keksbrösel geben. Dann zwei bis drei Esslöffel Kompott darauf geben, dann etwas Creme drauf
5. Das Ganze wiederholen, bis das Glas voll ist.
6. Das Kekstiramisu im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren noch mit Kakao und Zimt bestreuen.

Benötigte Zutaten

200 g	Bruchkekse oder zerbröselte Kekse
	Apfel-Birnenkompott
500 g	Äpfel und Birnen (gemischt)
250 ml	Apfelsaft
50 ml	Zitronensaft
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
Creme	
250 g	Mascarpone
250 g	Premium Topfen
150 g	Premium Naturjogurt
1 Pkg.	Vanillezucker
50 g	Staubzucker
	Saft einer halben Zitrone
	Kakaopulver (oder Zimt zum Bestreuen)



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten