

Benötigte Zutaten

Bratapfel-Füllung

800 g	Äpfel (geschält, entkernt, klein geschnitten)
3 EL	Zitronensaft
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
100 ml	Apfelsaft
2 TL	Zimt gerieben
50 g	Mandelstifte
1 EL	Gelierzucker

Mascarpone-Topfen-Creme

500 g	Mascarpone
500 g	Premium Topfen (20% Fett i.Tr.)
2 Pkg.	Vanillezucker

1 Pkg.	Spekulatius

Bratapfel-Tiramisu

Ein feines, weihnachtliches Dessert

Anleitung

1. Äpfel mit Zitronensaft und Zucker ca. 5 Minuten weich dünsten.

2. Vom Herd nehmen, 1 Löffel Gelierzucker, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen.

3. Für die Mascarpone-Creme alle Zutaten verrühren.

4. Spekulatius grob zerbröseln und in ein Glas geben, darauf die Bratäpfel verteilen.

5. Zum Schluss die Mascarpone-Creme daraufsetzen, verteilen und anschließend dekorieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten