

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

BRATAPFEL-TIRAMISU

für 6 Gläser

500 g Äpfel
100 g Löffelbiskuit
200 ml Apfelsaft
50 ml Calvados
Zimtstangen
2 Sternanis
40 g gehackte Mandeln
2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
250 ml Sahne
250 g Mascarpone
Zimtpulver
gehobelte Mandeln



Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft, Calvados, Zimtstangen, Anis, 1 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker zusammen mit den Äpfeln in einen Topf geben und erhitzen. So lange köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Dann abkühlen lassen. Den Löffelbiskuit - stattdessen kann man auch Spekulatius oder Cantuccini nehmen - mit einem Messer klein hacken und auf die Gläser verteilen. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und unter die Apfelmasse geben.

Sahne steif schlagen und nach und nach 1 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker unterrühren. Zuletzt den Mascarpone zugeben und verrühren.

Zimtstange und Sternanis aus der Apfelmasse entfernen und die Masse auf den Löffelbiskuit verteilen. Zum Schluss die Mascarpone-Sahne darauf geben. Die gehobelten Mandeln (ebenfalls geröstet) darauf verteilen und großzügig mit Zimt bestreuen. Mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Tipp: Wer keinen Calvados im Haus hat, kann auch Amaretto nehmen!

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen. www.das-bieringer.de info@das-bieringer.de 08572/96726-14