

Dessert



43 / 2013  
die gute EssIdee

# Apfelmus- Tiramisu

mit Cognac

Fotografie: Annika Schmitt



tegut...

# Apfelmus-Tiramisu

mit Cognac

• herbstlich • Dessert für die Großen

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

**Dünstzeit** ca. 10 Min.

**Durchziehzeit** mind. 2 Std.

## Zutaten für ca. 6 Portionen

4 große Äpfel (z. B. Elstar oder Jonagold)  
4 El Zucker  
250 g Schlagsahne  
250 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
1 Pk. Vanillezucker  
50 ml Apfelsaft  
2 El Cognac  
1 Tl Zimt + etwas zum Verzieren  
1 Pk. tegut... Bio Löffelbiskuit  
(= 125 g)

## Zubereitung

- 1 Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden, mit 2 El Wasser und 2 El Zucker in ca. 10 Min. zugedeckt weich dünsten, dann zu Mus zerdrücken und abkühlen lassen.
- 2 Schlagsahne steif schlagen. Quark und Mascarpone mit Vanillezucker glatt verrühren, Sahne mit dem Schneebesen unterheben.
- 3 Apfelsaft und Cognac verrühren. Zimt und restlichen Zucker (2 El) vermischen. Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen und mit der Hälfte der Saftmischung beträufeln. Hälfte von Apfelmus, Creme und Zimtzucker daraufverteilen. Schichtung noch einmal wiederholen, abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. durchziehen lassen.
- 4 Für ein dekoratives Muster: aus Papier kleine Schablonen ausschneiden (Äpfel, Blumen oder Sterne), auf die Oberfläche legen, mit der zweiten Hälfte Zimtzucker bestreuen und wieder abnehmen.



Die Bio-Löffelbiskuits der tegut... Eigenmarke werden ohne Zusatz von Aromen und Backmitteln gebacken und mit Bio-Weizenmehl bestreut. Ihre dezente Süße ist auch eine ideale Grundlage für feine Desserts und Torten.

Sie können sich die gute EssIdee auch bequem per E-Mail zusenden lassen.

Jetzt kostenlos anfordern unter [www.tegut.com/newsletter](http://www.tegut.com/newsletter)

tegut...  
Kundenbetreuung

0800/ 000 22 33

Mo.–Fr. 8.00–18.00 Uhr  
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)

  
Tipps

aus der tegut...  
Kochwerkstatt

## Wenig Zeit für die Vorbereitung?

Dann nehmen Sie ein gutes Apfelmus aus dem Glas. Lecker schmeckt das Tiramisu auch mit **Apfelmark mit Johannisbeere** von Alnatura.

## Leichtere Alternative gesucht?

Einfach Mascarpone durch Frischkäse ersetzen!

## Kein Cognac, dafür Calvodos da... oder lieber ohne Alkohol?

Sie können anstelle von Cognac auch sehr gut Calvodos (Apfelbranntwein) verwenden oder Sie nehmen einfach etwas mehr Apfelsaft!

