Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Bratapfel-Tiramisu

Kuchen & Gebäck Früchte Geburtstag Kuchen Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Bratapfel-Füllung: Äpfel mit Zitronensaft und Zucker ca. 5 Minuten weich dünsten. Vanillesoßenpulver mit Apfelsaft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Rum-Rosinen, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen. Mascarpone-Topfen-Creme: Für die Creme die Zutaten gut verrühren. Zum Auslegen und Beträufeln: Den Lebkuchen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und eine rechteckige Form (ca. 20 x 30 cm) damit auslegen. Die Lebkuchenstücke mit Apfelsaft beträufeln.
Die Füllung darauf verteilen und die Creme auf der Füllung glatt streichen. Das Tiramisu am besten über Nacht kalt stellen.
Mandel-Krokant: Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Mandeln einrühren und so lange weiterrühren, bis die Mandeln vom Zucker überzogen sind. Den Krokant auf Backpapier geben und erkalten lassen. Den Krokant mit einem Teigroller zerkleinern und kurz vor dem Servieren auf das Tiramisu streuen.
Tipp: Für Rum-Rosinen 100 g Rosinen und 25 ml Rum vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Zutaten

- Bratapfel-Füllung:
- 800 g geschälte, entkernte,
- klein geschnittene Äpfel
- 3 EL Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 1 Btl. Dr. Oetker Dessert-Soße
- Bourbon-Vanille zum Kochen
- 100 ml Apfelsaft
- 125 g Rum-Rosinen
- 2 KL gemahlener Zimt
- 50 g Mandelstifte
- Mascarpone-Topfen-Creme:
- 500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
- 500 g Speisetopfen (20% F.i.T.)
- 2 Pkg. Dr. Oetker Bourbon
- Vanille Zucker
- Zum Auslegen, Beträufeln &
- Mandelkrokant:
- 200 g Lebkuchen
- 6 EL Apfelsaft
- 3 EL Zucker
- 50 g Mandelstifte