

Lebkuchen Bratapfeltiramisu

Dessert

Kinder

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für das Kompott Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren. Dann gleich mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Das Lebkuchengewürz hinzufügen und unterrühren.

Die Äpfel ebenso hinzugeben, unterrühren und auch einkochen lassen. Danach alles kaltstellen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. 2 EL davon zur Seite stellen. Den Rest unter das Apfelkompott mischen.

Für die Creme Mascarpone, Topfen, Joghurt, Vanillezucker Bourbon und Staubzucker glattrühren.

Biskuit in kleine Würfel schneiden und auf Gläser aufteilen.

Bratapfelkompott darauf verteilen und mit der Creme auffüllen. Kakao und Zimt mischen. Einen Teil der Gläser damit bestäuben, die restlichen Gläser mit den übrigen Mandeln garnieren. Bis zum Verzehr kaltstellen und genießen.



Zutaten

200 g Löffelbiskuit

Kakao und Kotányi Zimt zum Bestäuben

Kompott:

4 EL brauner Zucker

2 EL Zitronensaft

100 ml Apfelsaft

4 Äpfel

50 g gehackte Mandeln

1 EL Kotányi Lebkuchen Großmutter's Art Gewürzmischung

Creme:

250 g Mascarpone

250 g Topfen

250 g griechisches Joghurt

100 g Staubzucker

2 EL Kotányi Vanillezucker Bourbon
