

# Apfel-Tiramisu

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Auflaufform:

### Läuterzucker:

1 dl Wasser  
80 g Zucker  
40 ml Calvados  
60 ml Apfelsaft

### Crème:

500 g Mascarpone  
250 g Joghurt  
100 g Puderzucker  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
2 ½ dl Rahm, steif geschlagen

### Füllung:

1 kg Äpfel gerüstet und in feine Scheiben geschnitten  
1 Stk. Zitronen, Saft davon  
300 g Löffelbiskuits  
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel geraspelt

### Garnitur:

1 EL Kakaopulver  
½ TL Zimt  
1 TL Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Eine Auflaufform (33 × 27 cm) bereitstellen.

## 2 Läuterzucker:

Für den Läuterzucker Wasser mit Zucker aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Calvados und Apfelsaft verrühren.

## Crème:

Für die Crème alle Zutaten verrühren.

## Füllung:

Die Apfelscheiben in Zitronensaft zugedeckt dünsten und ab und zu umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Biskuits in Läuterzucker tränken und eine Auflaufform (33 × 27 cm) damit auslegen. Die Hälfte der Apfelscheiben auf den Biskuits verteilen. Die Hälfte der Crème auf den Apfelscheiben verstreichen und die Hälfte der geraspelten Kuchenglasur darüberstreuen. Noch einmal alle Schritte wiederholen für die zweite Schicht.



**Dr. Oetker AG/SA**

Das Ganze zugedeckt **ca. 2 Stunden** kalt stellen.

**3 Garnitur:**

Kakao, Zimt und Puderzucker vermischen und das Apfel- Tiramisu vor dem Servieren damit bestreuen.

