



Mini-Apfel-Tiramisu

Zutaten

250 g Quark
250 g Joghurt
½ TL Zitronensaft
3 TL Zucker

80 g Amarettiniekexse
1 Glas Apfelkompott mit Stücken (370 ml)
4 Msp. Zimt gemahlen
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Quark mit Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren.

Amarettiniekexse grob zerbröseln und auf 4 Dessert-Gläser verteilen.

Anschließend erst einen Teil der Quarkcreme und dann das Apfelkompott auf die zerbröselten Amarettini verteilen. Mit der restlichen Quarkcreme als „Klebs“ garnieren und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Mini-Apfel-Tiramisu mit Zimt bestäuben und mit einem Blatt Zitronenmelisse garniert servieren.

Tipp 1: Geben Sie die Amarettiniekexse in einen Gefrierbeutel und zerkleinern Sie diese mit einem Wellholz.

Tipp 2: Bereiten Sie das Apfelkompott selbst zu. 3-4 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. In Einen Kochtopf etwas Wasser geben und die Apfelstücke sowie 1 gestrichener Esslöffel Zucker dazugeben. Mit 1 Nelke, 1 Zimtstange sowie etwas Sternanis würzen. Sobald die Masse leicht köchelt zurückschalten und bei geschlossenem Decken wenige Minuten dünsten. Die Gewürze entfernen.