



Lebkuchen-Bratapfeltiramisu

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 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.
- 2 Die Äpfel ebenso hinzugeben, unterrühren und auch einkochen lassen. Danach alles kalt stellen.
- 3 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Zwei EL davon zur Seite stellen. Den Rest unter das Apfelkompott mischen.
- 4 Für die Creme Mascarpone, Quark, Joghurt, Vanillezucker Bourbon und Puderzucker glatt rühren.
- 5 Biskuit in kleine Würfel schneiden und auf Gläser aufteilen.
- 6 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 kalt stellen und genießen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g Löffelbiskuit
Kakao und Zimt zum Bestäuben

Kompott:

4 EL Brauner Zucker
2 EL Zitronensaft
100 ml Apfelsaft
4 Stk. Äpfel
50 g Gehackte Mandeln
1 EL ♦ Lebkuchen
Großmutter's Art
Gewürzmischung

Creme:

250 g Mascarpone
250 g Quark
250 g Griechisches Joghurt
100 g Puderzucker
2 EL ♦ Vanillezucker Bourbon

