

## Bratapfel-Tiramisu im Glas

Man nehme für 8 Portionen:

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 400 g säuerliche Äpfel    | schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden        |
| 50 g braunen Zucker       |  |
| 1 TL gem. Zimtblüte       |  |
| 1 Vanilleschote           | längs aufschneiden und das Mark auskratzen                           |
| 1 P. Vanillepuddingpulver |  |
| 120 ml Apfelsaft          | 50 ml für die Äpfel, 80 ml zum Anrühren des Puddingpulvers           |
| 200 g Löffelbiskuits      | in eine Plastiktüte füllen und z. B. Mit einem Nudelholz zerkleinern |
| 200 g Sahne               | steif schlagen   |
| 2 Eier                    | trennen, Eiweiß anderweitig verwenden                                |
| 125 g feinsten Zucker     |  |
| 4 EL Amaretto             |  |
| 500 g Mascarpone          |  |
| Kakaopulver               |  |

- Apfelstücke, braunen Zucker, Zimtblüte, Vanillemark, Vanilleschote und 50 ml Apfelsaft 5 Minuten kochen. Vanilleschote entfernen. Puddingpulver und den restlichen Apfelsaft klumpenfrei verrühren und zu den Äpfeln geben. Weitere 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone und Amaretto unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.
- Dessert in Gläser à ca. 200 ml schichten: zuerst die Löffelbiskuits, dann das Kompott, dann die Mascarponecreme. Mit etwas Kakaopulver bestreuen.