



Apfeltiramisu

Dieses Apfeltiramisu ist ein leichter und erfrischender Nachtisch für Kinder und die ganze Familie, der sich wunderbar vorbereiten lässt.

Zutatenliste:

- Zutaten für ca. 6 Portionen
- 24 Löffelbiscuit
- 250 g Quark
- 250 g Joghurt pur, 3,5% Fett
- Apfelmus
- Ceylon-Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 großes Glas Apfelsaft



So bereitest du das Apfel-Tiramisu zu:

1. Nimm dir eine mittelgroße Auflaufform, wenn möglich aus Glas, denn darin sieht man später schön die einzelnen Schichten deines Tiramisus.
2. Belege den Boden deiner Auflaufform mit Löffelbiscuits und beträufle diese mit etwas Apfelsaft, so dass alle gut befeuchtet sind.
3. Verrühre den Quark mit dem Joghurt, einem Teelöffel Zimt und dem Vanillezucker zu einer lockeren Creme.
4. Verteile eine Schicht Apfelmus auf den Löffelbiscuits und gib dann eine Schicht Quarkcreme darauf.
5. Anschließend gibst du wieder Löffelbiscuits, dann etwas Apfelsaft, Apfelmus und wieder Quarkcreme darauf.
6. Decke deine Auflaufform nun ab und stelle das Apfel-Tiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
7. Vor dem Servieren kannst du es mit Kakaopulver oder Zimt und frischen Apfelscheiben garnieren.

Guten Appetit