


## Bratapfel-Tiramisu im Glas

### Los geht's!

Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zimt in einen Topf geben und kurz ohne Rühren köcheln lassen. Wenn der Zucker etwas karamellisiert ist, Apfelstücke und Apfelsaft hinzugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Die Apfelstücke sollten weich, aber noch nicht verkocht sein. Den Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Creme Marscarpone, Quark, Zucker und das Mark der zweiten Vanilleschote-Hälfte miteinander verrühren.

Zum Schichten der Gläser zu Beginn Apfelstückchen in die Gläser geben. Amarettini mit den Händen zerbrechen und über die Apfelstücke bröseln. Dann Creme darüber verteilen und glatt streichen. Dies wiederholen. Mit Apfelstücken abschließen und ein paar Spekulatiusbrösel darüberstreuen.

 Zutaten für 6 Gläser (125ml)

 Zeit: 45 Min, Kühlzeit 20 Min



### Zutaten:

- 5 Äpfel (ca. 500g)
- 1 Vanilleschote
- 50g Butter
- 70g Brauner Zucker
- 1 Prise Zimt
- Apfelsaft
- 250g Mascarpone
- 250g Quark
- 3 EL Brauner Zucker
- Spekulatius

### Notizen:

---

---

---

### Hinweis

Statt Spekulatius können auch Löffelbiskuit, Butterkeks oder Amarettini verwendet werden.

### Wie hat's geschmeckt?

