

## **Bratapfel-Tiramisu (4 Portionen)**

Ein einfaches aber festliches Dessert für die Weihnachtszeit

2 mittelgroße Äpfel (vorzugsweise Boskoop)  
1 EL Butter  
1 TL brauner Zucker  
1 TL Zimt  
1/8 l Weißwein

Für die Creme:

125g Mascarpone  
125g Magerquark  
1 Becher Joghurt  
Etwas Vanillezucker  
50g Zucker

Für den Boden:

100g Spekulatius oder Karamellplätzchen  
4 EL Calvados

Als Deko:

1 EL Butter  
1 EL Zucker  
50g Mandelblättchen

### **Zubereitung:**

Bei den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen um sie dann mit der Schale in kleine Würfel zu schneiden, in Butter leicht anbraten. Ganz wenig braunen Zucker darüber streuen, Zimt und Wein dazu geben und alles langsam köcheln bis die Äpfel gar sind, abkühlen lassen. Die Apfelschale gibt dem groben Mus das typische Bratapfelaroma.

Für die Creme werden Mascarpone, Quark, Joghurt und Zucker gut verrührt.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne mit Butter und Zucker vorsichtig bräunen, aber aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden.

Die Plätzchen in einen Plastikbeutel füllen und mit dem Fleischklopfer bearbeiten bis es nur noch grobe Krümel sind.

Diese werden gleichmäßig in einer Auflaufform verteilt und mit Calvados beträufelt. Die erkalteten Äpfel auf dieser Grundlage geben und mit der weißen Creme auffüllen. Auf die gleichmäßig verstrichene Mascarponeschicht werden kurz vor dem Servieren die gerösteten Mandelblättchen gestreut.

Das Dessert 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, am besten einen Tag vor dem Verzehren zubereiten, dann hat sich das volle Aroma entfaltet.