

Apfeltiramisu

Aus unserer Vereinszeitung

Zutaten

- 25 dag Quimiq
- 25 dag Apfelmus aus dem Glas
- 8 dag Kristallzucker
- 1/2 TL Zimt gemahlen
- 1 TL Zitronensaft
- 1/4 Liter Obers geschlagen
- 30 - 40 Stk. Biskotten
- 1/8 Liter kalte Milch
- 1/2 TL Zimt gemahlen

Zubereitung

Quimic, Apfelmus, Kristallzucker, gemahlene Zimt und Zitronensaft glatt rühren und anschließend das geschlagene Obers unterheben.

1/8 Liter kalte Milch mit 1/2 TL gemahlene Zimt verrühren. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) bereitstellen. Die Biskotten kurz in die Zimtmilch tauchen und schichtweise abwechselnd mit der Creme in die Auflaufform schichten. Mit den Biskotten beginnen und mit der Creme abschließen.

2 - 3 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

Wir haben das Rezept ausprobiert und sind begeistert.