

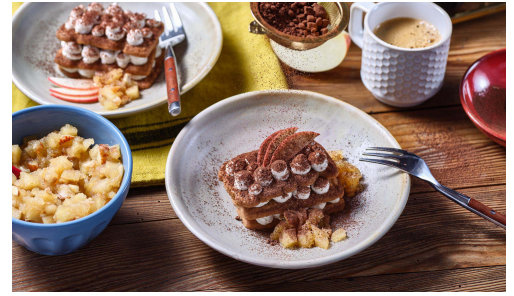


Bratapfel-Spekulatius-Tiramisu

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	30 g
Äpfel, rot	500 g
Brauner Zucker	50 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Apfelsaft, naturtrüb	100 ml
Zimt	
Veganer Frischaufstrich, Natur	300 g
Orangenlikör	2 EL
Zucker	3 EL
Zitronen	1 St.
Spekulatius	600 g
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Schneebesen, Sterntülle

1. Mandeln grob hacken. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zucker und Vanillinzucker leicht karamellisieren lassen. Apfelstücke hinzufügen und Apfelsaft angießen. Zimt zugeben und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. einkochen. Vom Herd nehmen und Mandeln untermischen. Apfelkompott vollständig abkühlen lassen.
2. Veganen Aufstrich in eine Schüssel geben. Orangenlikör und Zucker hinzufügen und mit dem Handrührgerät verrühren. Zitrone waschen, trocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Halbieren und den Saft auspressen. Schalenabrieb und 2 EL Zitronensaft zur Creme geben und unterrühren.
3. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Für das Tiramisu auf einem Spekulatius Creme in Tupfen gleichmäßig aufspritzen und etwas Apfelkompott darauf verteilen. Je 3 Kekse auf diese Weise stapeln und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

Tipp: Mit extra Apfelkompott und Apfelspalten garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1110 kcal
Kohlenhydrate	157 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	47 g