



Bratapfel-Tiramisu mit Cantuccini

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------|-------|
| Äpfel, rot | 3 St. |
| Zucker | 4 EL |
| Zimt | |
| Wasser | 50 ml |
| Rosinen | 30 g |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Mascarpone | 200 g |
| Milch | 4 EL |
| Cantuccini | 100 g |
| Weihnachtslikör | 8 EL |

Zubereitung

1. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. Äpfel und Zimt zugeben und mit dem Zucker vermengen. Mit 50 ml Wasser ablöschen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Anschließend die Rosinen unter das Kompott heben.
2. Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. In einer Schüssel Mascarpone, Milch, Vanillemark und 2 EL Zucker glatt rühren.
3. Cantuccini grob zerkleinern. Apfelkompott auf die Gläser verteilen und jeweils 1 EL Mascarponecreme daraufgeben. Cantuccini zugeben und mit ca. 2 EL Weihnachtslikör je Glas beträufeln. Abschließend 1 EL Mascarponecreme in die Gläser geben und mit Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 462 kcal |
| Kohlenhydrate | 60 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 21 g |