



Apfel Tiramisu

- | | |
|--|---|
| 4 mittelgroße Äpfel | schälen, entkernen
In Spalten schneiden mit
3 –5 Minuten weich dünsten |
| 100 ml. Apfelsaft | |
| 250 g Quark | |
| 1 Eßl. Zucker | mit dem Schneebesen |
| 100 g Schmand | verrühren |
| 4 Eßl Milch | |
| 50-100 g Löffelbiskuit
(ca. 10 Stück) | in eine Auflaufform legen mit
beträufeln |
| 75 ml Apfelsaft | bei Erwachsenen Apfelschnaps
die weichen Apfelschnitzen darauf
dann die Quarkcrem darüber |
| 1 Eßl Butter | in der Pfanne erhitzen |
| 1 Eßl Zucker | dazugeben verrühren |
| 50 g. Mandelplättchen | dazugeben
dann auf die Quarkcrem verteilen |
- Im Kühlschrank 1 Std. durchziehen lassen

Ein Teil der Zutaten bekommen sie bei uns im Hofladen