



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

1 kg Apfel  
500 g Topfen  
1 TL Zimt, gemahlen  
2 TL Zitronensaft  
500 ml Schlagobers  
2 Pkg. Biskotten

#### Mein persönlicher Tipp

Das Apfelmus schmeckt intensiver, wenn die Schale mitgekocht wird, anschließend das Mus durch ein Küchensieb streichen.:

#### Friederike Schmittl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

#### Quellen:

- Friederike Schmittl: *Privatrezept*

## Apfelmus - Tiramisu

#### Zubereitung

- Apfelmus: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in wenig Wasser weichdünsten, pürieren, eventuell süßen und abkühlen lassen.
- Topfen glatt rühren, mit Apfelmus, Zimt und Zitronensaft vermischen.
- Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.
- Biskotten in einem Gemisch aus Milch und Zimt tränken und abwechselnd mit der Apfelcreme in eine Form schichten und über Nacht im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Staubzucker – Zimtgemisch dünn bestreuen.

