



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 Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Apfelmus - Tiramisu



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Apfelmus: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in wenig Wasser weichdünsten, pürieren, eventuell süßen und auskühlen 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 Apfelmuscreme in eine Form schichten und über Nacht im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Staubzucker – Zimtgemisch dünn bestreuen.

Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

