

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 Apfelcreme in eine Form schichten und über Nacht im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit Staubzucker – Zimtgemisch dünn bestreuen.

Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*

