



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

625 ml Apfelsaft  
1 Pkg. Puddingpulver, Vanille  
60 g Zucker  
Zimt, gemahlen  
2 Pkg. Quimi  
1 Pkg. Biskotte  
125 ml Schlagobers  
Rum (38 %)

#### Mein persönlicher Tipp

Für Kinder nur Apfelsaft zum Tränken  
der Biskotten verwenden.:

#### Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

#### Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

## Apfeltiramisu

### Zubereitung

- 500 ml Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen, mit dem Puddingpulver zu einem Pudding kochen, überkühlen lassen.
- Quimi glatt rühren, mit dem überkühlten Pudding verrühren.
- Biskotten mit 125 ml Apfelsaft und Rum tränken, schichtweise mit der Creme in Gläser füllen, 2 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen und mit geschlagenem Schlagobers verzieren.