

**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. Quimiq
1 Pkg. Biskotte
125 ml Schlagobers
Rum (38 %)

Apfeltiramisu

Zubereitung

- 500 ml Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen, mit dem Puddingpulver zu einem Pudding kochen, überkühlen lassen.
- Qimiq 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.

Mein persönlicher Tipp

Für Kinder nur Apfelsaft zum Tränken der Biskotten verwenden.:

Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

