



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 %)

Mein persönlicher Tipp

Für Kinder nur Apfelsaft zum Tränken der Biskotten verwenden.



Barbara Hubmann
Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Apfeltiramisu



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Erweiterung für den ländlichen Raum

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

