

#### 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

## 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.
- 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.

#### Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

