

Apfeltiramisu

Zutaten für 6 Portionen:

- 24 Löffelbiscuits
- 250 g Magerquark
- 250 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- 200 g [Apfelmus](#)
- ½ TL Ceylon-Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Glas Apfelsaft (360 ml)



Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden

So bereitest du das Apfel-Tiramisu zu

1. Nimm dir eine mittelgroße Auflaufform, wenn möglich aus Glas, denn darin sieht man später schön die einzelnen Schichten deines Tiramisu. Ich kann dir diese [Glasauflaufform*](#) empfehlen.
2. Belege den Boden deiner Auflaufform mit Löffelbiscuits und beträufle diese mit etwas Apfelsaft, so dass alle gut befeuchtet sind.
3. Verrühre den Quark mit dem Joghurt, einem Teelöffel Zimt und dem Vanillezucker zu einer lockeren Creme.
4. Verteile eine Schicht Apfelmus auf den Löffelbiscuits und gib dann eine Schicht Quarkcreme darauf.
5. Anschließend gibst du wieder Löffelbiscuits, dann etwas Apfelsaft, Apfelmus und wieder Quarkcreme darauf.
6. Decke deine Auflaufform nun ab und stelle das Apfel-Tiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
7. Vor dem Servieren kannst du es mit Kakaopulver oder Zimt und frischen Apfelscheiben garnieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

