Apfeltiramisu mit Löffelbiskuits, Apfelmus und Quark

Zutaten für 6 Portionen

- 24 Löffelbiskuits
- 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. Belege den Boden deiner Auflaufform mit Löffelbiskuits und beträufle diese mit etwas Apfelsaft, so dass alle gut befeuchtet sind.
2. Verrühre den Quark mit dem Joghurt, einem Teelöffel Zimt und dem Vanillezucker zu einer lockeren Creme.
3. Verteile eine Schicht Apfelmus auf den Löffelbiskuits und gib dann eine Schicht Quarkcreme darauf.
4. Anschließend gibst du wieder Löffelbiskuits, dann etwas Apfelsaft, Apfelmus und wieder Quarkcreme darauf.
5. Decke deine Auflaufform nun ab und stelle das Apfeltiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
6. Vor dem Servieren kannst du das Apfelmus Tiramisu mit Kakaopulver oder Zimt und frischen Apfelscheiben garnieren.

Du möchtest das Apfeltiramisu im Glas servieren? Dann zerbröselt die Löffeliskuits als unterste Schicht, verteile sie auf Gläser und fahre dann wie im Rezept beschrieben fort.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.