

Allgäuer Apfeltiramisu

Rezept für 4 Personen

VORBEREITUNG

Zutaten:

- 200 g Löffelbiskuits
- 500 g Apfelmus/ Apfelkompott
- 250 g Naturjoghurt, Crème fraîche oder Mascarpone
- 200 g Quark
- 75 g Zucker
- 100 g steifgeschlagene Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Apfelsaft oder Cidre
- etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen. Darauf das Apfelmus oder den Apfelkompott verteilen.

Aus den restlichen Zutaten eine Quarkcreme bereiten und gleichmäßig auf dem Apfelmus verstreichen.

Je nach Geschmack mit grob gehackten und eventuell gerösteten Haselnüssen, Zimt und Zucker oder Kakao bestreuen. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen.