

## Apfel-Tiramisu

Rezept von Marianne Becker von der "Hainmühle" in Homberg/Ohm

### Der Boden

#### **Zutaten:**

2 Eier  
Salz  
125 g Zucker  
100 g Mehl

#### **Zubereitung:**

Eier, Salz, Zucker und Mehl zu einem Biskuitteig bereiten und in der Form als Boden backen.

### Die Apfelmasse

#### **Zutaten:**

800-900 g Äpfel  
125 ml Apfelsaft  
Zucker, Zimt  
3 Blatt Gelatine

#### **Zubereitung:**

Die Äpfel (geschält und geputzt) in Streifen oder Würfel schneiden, mit 125 ml Apfelsaft, Zucker und Zimt weich dünsten. Gelatine einweichen und in der heißen Masse auflösen, kalt stellen.

### Die Creme

#### **Zutaten:**

250 g Magerquark  
2-3 EL Zucker  
300 g Frischkäse  
Vanillezucker  
200 g Sahne

#### **Zubereitung:**

Magerquark mit Zucker, Frischkäse und Vanillezucker vermengen. Die geschlagene Sahne unter die Masse heben. Gelatine einweichen, auflösen und unterziehen.

## Der Krokant

### **Zutaten:**

100 g gehobelte Mandeln

40 g Butter

40 g Zucker

### **Zubereitung:**

Mandeln, Butter und Zucker zusammen in einer Pfanne bräunen und auf Alufolie auskühlen lassen.

### **Anrichten:**

Die Apfelmasse auf den abgekühlten Teig geben und gleichmäßig verteilen. Darauf dann die Creme geben und alles fest werden lassen. Zum Schluss mit dem abgekühlten Krokant überstreuen.