

## **Tiramisu von Calvados-Äpfeln !**

### Zutaten:

2 große säuerliche Äpfel  
20 g Butter  
1 EL brauner Zucker  
50 ml Calvados  
1 EL Zitronensaft  
evtl. etwas Apfelsaft

### Für die Creme:

250 g Mascarpone  
150 g Magerquark  
etwas Zitronenabrieb  
30 g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker  
12 Löffelbiskuits  
nach Belieben Minzeblätter

### Zubereitung:

Äpfel waschen, vierteln, entkernen in Würfelchen schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Töpfchen oder in einer Pfanne schmelzen und die Apfelwürfelchen darin anbraten, mit dem braunen Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Calvados und evtl. etwas Apfelsaft zugeben und die Apfelwürfel in dem Sud schwenken und dabei nicht zu weich garen.

Ist zu viel Flüssigkeit entstanden, diese mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.

Äpfel aus dem Topf oder der Pfanne nehmen und kalt werden lassen.

Einige Apfelwürfel für die Deko beiseite stellen.

Mascarpone, Quark, Zitronenabrieb mit dem Puderzucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme rühren.

Löffelbiskuit grob zerbröckeln.

Etwas von der Creme in Dessertgläser verteilen. Einige Brösel Löffelbiskuit auf der Creme verteilen. Darauf einige Apfelwürfel mit etwas von dem Calvados-Sud geben und den Vorgang mehrmals wiederholen.

Dessert kalt stellen und vor dem servieren mit den zurückbehaltenen Apfelspalten und Minzeblättchen dekorieren.

Rezepterstellung: Gabi Schütze