

REZEPT



APFEL-ZIMT-TIRAMISU

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 20 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 365 g stückiges Apfelkompott (Glas)
- 100 g Löffelbiskuits (ca. 15 Stück)
- 4 EL Calvados
- 500 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Msp. gemahlener Zimt
- 125 g Schlagsahne
- 30 g Mandelblättchen
- nach Belieben Zitronenmelisse zum Garnieren



1105

ZUBEREITUNG

453

Kcal

pro Portion ca.

9.62

Gramm

Eiweiß

52.5

Gramm

Kohlenhydrate

20.5

Gramm

Fett

1. Apfelkompott in 4 Dessertgläser geben. Löffelbiskuits darauf verteilen und mit Calvados beträufeln. Joghurt, 50 g Zucker und 2 Msp. Zimt verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Auf den Löffelbiskuits verteilen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Vor dem Servieren Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Restlichen Zucker und Zimt mischen, mit Mandelblättchen über das Tiramisu streuen. Nach Belieben mit Kräuterblättchen garnieren.

Tipps:

Wenn Kinder mitessen, die Löffelbiskuits statt mit Calvados mit etwas Apfelsaft beträufeln.

Obst: Apfel

Inspirationen

