

Apfeltiramisu

Zutaten:

100 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 EL Honig
20 g braunen Zucker
Schuss Saft einer Bio Orange
Zimt oder andere weihnachtliche Gewürze
1-2 große Äpfel
40-60 g Plätzchen (am besten einfache Mürbeteigplätzchen) - Kekse gehen natürlich auch



Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel würfeln und mit Zucker, Orangensaft und Zimt in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Masse ca. 10 Minuten unter Rühren köcheln, dann abkühlen lassen.

Naturjoghurt und Magerquark mit Vanillezucker und Honig verrühren.

Den Boden einer kleinen Elfe mit ein paar Äpfeln auslegen, Joghurtmasse darüber verteilen und zerkleinerte Keksstücke daraufverteilen. So fortfahren bis alles geschichtet ist.

Verwendete Produkte: kleine Elfen, Mix´n Scraper Schaber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN