



Apfel-Tiramisu im Glas

Zeit gesamt
2h 25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|---------|
| Äpfel, rot | 3 St. |
| Orangen | 2 St. |
| Honig | 2 EL |
| Zimt | 0.25 TL |
| Schlagsahne | 200 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Joghurt, natur | 150 g |
| Löffelbiskuits | 8 St. |
| Schokolade, Zartbitter | 20 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Orangen halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Orangensaft mit Äpfeln aufkochen, Honig zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. garen. Mit Zimt verfeinern und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts steif schlagen. Vanillinzucker einrieseln lassen, Joghurt dazugeben und vorsichtig unterheben.
4. Löffelbiskuits halbieren und auf 4 Gläser verteilen. Apfelkompott mit Orangensaft daraufgeben. Creme auf dem Apfelkompott verteilen und im Kühlschrank mind. 2 Std. kühl stellen. Apfel-Tiramisu im Glas mit Schokoraspeln bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 305 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 49 g | Ballaststoffe | 6 g |
| Eiweiß | 8 g | Fette | 10 g |