



Cantuccini-Bratapfel-Tiramisu

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	3 St.
Zucker	4 EL
Zimt	
Wasser	50 ml
Rosinen	30 g
Vanilleschote	1 St.
Mascarpone	200 g
Milch	4 EL
Cantuccini	100 g
Weihnachtslikör	8 EL

Zubereitung

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. Äpfel und Zimt zugeben und mit dem Zucker vermengen. Mit 50 ml Wasser ablöschen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Anschließend die Rosinen unter das Kompott heben.

Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. In einer Schüssel Mascarpone, Milch, Vanillemark und 2 EL Zucker glatt rühren.

Cantuccini grob zerkleinern. Apfelkompott auf die Gläser verteilen und jeweils 1 EL Mascarponecreme daraufgeben. Cantuccini zugeben und mit ca. 2 EL Weihnachtslikör je Glas beträufeln. Abschließend 1 EL Mascarponecreme in die Gläser geben und mit Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	500 kcal		
Kohlenhydrate	66 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	6 g	Fette	21 g