

Apfel Tiramisu mit schwäbischen Wibeke



Wibeke - das feine tropfenförmige Gebäck

Wibeke werden aus einer einfachen Biskuitmasse hergestellt. Wibeke erinnern in ihrer kleinen, tropfenförmigen Gestalt eher an eine Schuhsohle. Das hellbraune klitzekleine Gebäck duftet nach Vanille. Früher wurden Wibeke auch als **“Geduldsettle”** bezeichnet, weil zur Herstellung der winzigen Tropfen viel Geduld erforderlich ist. Weitere Informationen zur Herstellung und Geschichte [gibt's in unserer Spezialitätendatenbank](#).

Johannes Guggenberger verbindet Wibeke und heimische Äpfel zu einer neuen Kreation: **Apfel-Wibeke-Tiramisu**.

Nach italienischem Vorbild werden die Quarkcreme, saftige Apfelstückchen und knusprige Wibeke in ein Glas geschichtet - eben wie ein Tiramisu. Das klingt schön und schmeckt lecker!

Hier die heutige Rezeptur **"Apfel Tiramisu mit schwäbischen Wibeke"** von Johannes:

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Quark (oder Schichtkäse)
- 3 EL Zucker
- 200 g Sahne
- 1-2 Apfel (z.B. Elstar)
- 30 g Butter (ich verwendete 50 g)

- 250 g Schwäbische Wibeke
- 200 g Apfelmus
- Zimt gemahlen
- Apfelstücke und Zitronenmelisse zur Garnierung

Außerdem

- 80 ml kalter Kaffee (ich brauchte 100 ml)
- Zucker
- 20 ml Apfelkorn oder Apfelsaft

Zubereitung

Quark mit 2 El Zucker verrühren, Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Den Apfel in Würfel schneiden, Butter und 1 El Zucker erwärmen, die Apfelstücke darin kurz karamellisieren lassen. Den Kaffee erkalten lassen und mit Zucker süßen und Apfelkorn vermengen.

Eine Schicht Wibeke in passende Gläser füllen und mit dem Kaffee-Gemisch beträufeln. Dann schichtweise Quark, Apfelwürfel, Apfelmus und wieder Wibeke einfüllen bis alles aufgebraucht ist. Zuletzt mit Zimt bestreuen und mit Zitronenmelisse und Apfelstücken ausgarnieren.

