

Apfel Tiramisu mit schwäbischen Wibeles



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 Wibeles
- 200 g Apfelmus
- Zimt gemahlen
- Apfelstücke und Zitronenmelisse zur Garnierung



Außerdem

- 80 ml kalter Kaffee (ich brauchte 100 ml)
- Zucker
- 20 ml Apfelmus 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 Apfelmus vermengen.

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

