



### Bratapfel Tiramisu

Menge	Zutat	Zubereitung
1 ¼ TL 1 TL ½ Tasse	Apfel Zimt Zucker Wasser	schälen und in sehr kleine Würfel schneiden, diese mit  in einen Topf geben und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. Zur Seite stellen.
200 g	Löffelbiskuits	grob zerbröseln
200 ml 80 g 1 250 g etwas	Sahne Zucker Vanillezucker Mascarpone Milch	steif schlagen, und einrieseln lassen. unterrühren. Falls die Masse zu fest ist zugeben.
50 g	Spekulatius Kekse	in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Nun schichtweise das Tiramisu in Dessertgläser abfüllen: Biskuit - Apfel - Creme - Spekulatius - Biskuit - Apfel - Creme - Spekulatius  Tiramisu mit Folie abdecken und bis zum Servieren kühl stellen. Am besten schmeckt es, wenn es 2-3 Stunden durchziehen kann.