



## *Apfel Tiramisu*

- |  |   |
|--|---|
| 4 mittelgroße Äpfel                      | schälen, entkernen<br>In Spalten schneiden mit<br>3 –5 Minuten weich dünsten                    |
| 100 ml. Apfelsaft                        |   |
| 250 g Quark                              |   |
| 1 Eßl. Zucker                            | mit dem Schneebesen   |
| 100 g Schmand                            | verrühren   |
| 4 Eßl Milch                              |   |
| 50-100 g Löffelbiskuit<br>(ca. 10 Stück) | in eine Auflaufform legen mit<br>beträufeln   |
| 75 ml Apfelsaft                          | bei Erwachsenen Apfelschnaps<br>die weichen Apfelschnitzen darauf<br>dann die Quarkcrem darüber |
| 1 Eßl Butter                             | in der Pfanne erhitzen  |
| 1 Eßl Zucker                             | dazugeben verrühren   |
| 50 g. Mandelplättchen                    | dazugeben<br>dann auf die Quarkcrem verteilen   |
- Im Kühlschrank 1 Std. durchziehen lassen

*Ein Teil der Zutaten bekommen sie bei uns im Hofladen*