



## Apfel-Tiramisù

Löffelbiscuits zerbröseln und eine flache Auflaufform damit auslegen. Mit Calvados/Apfeldestillat beträufeln und danach das Apfelmus darauf verteilen. Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker vermischen und auf das Apfelmus streichen. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Zimt oder Kakaopulver bestäuben.

*200 g Löffelbiscuits  
4 Essl. Calvados  
oder Apfeldestillat  
aus  
dem Holzfass  
500 g Apfelmus  
250 g Mascarpone  
200 g Quark  
75 g Zucker  
1 Pck.  
Vanillezucker  
100 ml süße Sahne  
Zimt oder  
Kakaopulver*