

# Hammer empfiehl



## Rezept für ein Spekulatius-Tiramisu

Rezept für 6 Portionen

FÜR KOMPOTT UND TRÄNKE

- 150 ml starker Kaffee
- 2 Äpfel (ca. 400 g)
- 2 EL Zucker
- 3 - 4 EL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt
- 150 g Spekulatius Kekse

FÜR DIE CREME

- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Mascarpone
- 125 g Speisequark
- etwas Zimt zum Bestäuben

## Zubereitung:

Kaffee kochen und abkühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zucker ohne Fett in einer beschichteten Pfanne schmelzen, bis ein heller Karamell entstanden ist. Zitronensaft, Äpfel und Zimt zugeben. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2/3 der Kekse grob zerbrechen und auf die vorbereiteten Gläser (à 180ml) verteilen. Jeweils 1 EL Kaffee auf den Bröseln verteilen. Danach 1 EL der Apfelwürfel darüber geben. Eigelb mit Zucker und Salz mind. 2 Min. schaumig schlagen. Mascarpone und Quark mit einem Schneebesen kurz glatrühren. Eigelb unterheben.

Die Hälfte der Creme auf die unterste Schicht verteilen. Gläser mit den restlichen Bröseln, Tränke und Äpfeln befüllen. Mit der übrigen Creme bedecken und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren ein weihnachtliches Motiv mit Zimt auf die Oberfläche streuen und garnieren.

