

Tiramisu auf hessisch



Das brauchst du: (reicht für etwa 6 Portionen):

3-4 Äpfel
100 ml Apfelsaft
2-3 Toasts (getoastet) oder auch alte Brötchen
250 ml (1 Becher) Schlagsahne
250 g (1 kleinen Becher) Joghurt
50 g Puderzucker
etwas Zimt
Nüsse oder Mandeln nach eigener Wahl

So machst du's richtig:

- 1.) Toaste die Toasts bzw. schneide die Brötchen in Stücke, so dass sie auf den Boden eines Glases passen.



- 2.) Schäle und schneide die Äpfel in Stückchen.



- 3.) Gib sie in einen Topf und gib den Apfelsaft ebenfalls hinein und lass das Ganze für etwa 6



Minuten weich kochen.

- 4.) Verrühre das Ganze mit einem Schneebesen, so dass man auch noch Apfelstückchen sieht.
- 5.) Stelle dieses Apfelkompott in den Kühlschrank.
- 6.) Gib die Brötchen in Dessertschälchen und gib das Apfelkompott drauf.



- 7.) Schlage in der Zwischenzeit die Sahne fest.
- 8.) Verrühre die Sahne mit dem Puderzucker.
- 9.) Gib das Ganze nun auf die Apfelmasse in den Dessertschälchen und gib etwas Zimt und nach eigener Wahl Nüsse oder Mandeln obendrauf.

