

Apfel-Tiramisu



Zutaten

für den Teig:

225 g Dinkelmehl
4 TL Backpulver
100 g Agavenzucker
6 EL Sonnenblumenöl
250 ml Wasser
5 Tropfen Vanillearoma
Abrieb einer Zitrone

für die Creme:

1 Vanillepudding
1 Vanille-Soja-Joghurt
1 Vanilleschote

für die Füllung:

3-4 große Boskopäpfel
200-300 ml alkoholfreier Apfelwein
2 EL Rosinen
Zimt, Vanille
1 EL Agavendicksaft
2-4 EL Mondamin
200 g Mandelblättchen

Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine viereckige Backform ausfetten und mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und Zucker dazugeben. Mit allen weiteren Zutaten 1 min. verrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig in der Backform verteilen und 25-30 min. backen. Etwas abkühlen lassen und dann auf ein Gitter legen. Das Backpapier entfernen, erkalten lassen, dann in Scheiben oder kleine Würfel schneiden.

Einen Vanillepudding kochen, mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen. Vanille-Soja-Joghurt dazugeben bis eine streichfertige Creme entsteht. Für den Geschmack kann Vanillemark untergemischt werden.

Die Boskopäpfel schälen und würfeln und in einen Topf geben. Mit dem alkoholfreien Apfelwein bedecken, Rosinen, Zimt, Vanille und Agavendicksaft hinzufügen und ca. 5 min. köcheln lassen. Mondamin in etwas kaltem Wasser anrühren und zu der Füllung geben. Nochmal alles aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

>>> Seite 1/2

Apfel-Tiramisu

>>> Seite 2/2

Das Dessert kann entweder in eine große Glasform oder in ein hohes Dessertglas geschichtet werden:

Eine Schicht Biskuit mit etwas kaltem Apfelsaft tränken. Dann eine Apfelschicht, eine Schicht Pudding, und etwas Mandelblättchen schichten. Nach Belieben die Schichten wiederholen. Danach kühl stellen.

Das Apfel-Tiramisu sollte am besten am Vortag zubereitet werden. Es ist ein schönes leichtes Dessert für Gäste.