Thank you for using version 2025.4.1319.20 of Telerik Document Processing Libraries. License validation couldn't run, possibly due to a missing Telerik.Licensing NuGet package reference to Consisto.App. See documentation for setup. Learn more about Telerik Document Processing Libraries licensing https://docs.telerik.com/devtools/document-processing/distribution-and-licensing/license-key

BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Romana serviert: Bratapfel-Tiramisù.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (6 Portionen)

Zutaten Bratäpfel

- 3-4 Topaz
- 50 g Zucker
- 50 g gehobelte Mandeln
- 1-2 TL Zimt
- 50 g Butter
- etwas Lebkuchengewürz
- Rosinen

Zutaten Creme

- 50 g Mascarpone
- 250 g Schlagsahne
- 60 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Abrieb einer kleinen Zitrone

BIOSÜDTIROL

Zubereitung

Die Äpfel in Würfel oder Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben und mit Zucker, Zimt, Mandeln, Lebkuchengewürz und Rosinen vermengen und gut durchmischen. Butter in kleine Stücke schneiden und drüberstreuen und bei 150 Grad 20 Minuten im Rohr braten und anschließend abkühlen lassen. Für die Creme Sahne steif schlagen, Mascarpone, Staubzucker, Zitronensaft und -schale gut mischen und unter die Schlagsahne heben. Die Bratäpfel und Creme abwechselnd in Gläser schichten, mit Kakaopulver bestreuen und kühl stellen. Mit einem Lächeln servieren.

Romanas Tipp

Es kann noch eine in Kaffee, Kakao oder Apfelsaft getränkte Schicht Löffelbiskuit hinzugefügt werden – für alle, die es etwas deftiger mögen. Guten Appetit!