

Unsere Rezeptidee

# Spekulatius- Tiramisu im Glas

## Zutaten:

200 g Spekulatius  
200 ml Espresso oder  
starker Kaffee (abgekühlt)  
3 Äpfel (z.B. Elstar)  
3 EL + 70 g Zucker  
5 EL Orangensaft  
etwas gemahlener Zimt  
650 g Mascarpone  
180 g Quark (20 oder 40 % Fettanteil)  
3 frische Eigelbe  
1 Prise Salz



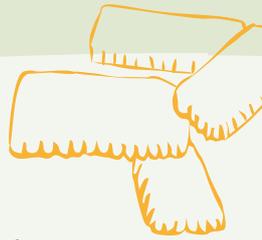
## Zubereitung:

Zuerst die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen, dann fein würfeln. Drei Esslöffel Zucker in der Pfanne zu einem Karamell erhitzen und die Apfelwürfel, den Orangensaft und eine Prise Zimt dazugeben. Für ein paar Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Für die Creme die Eigelbe mit 70 Gramm Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen, dann Mascarpone und Quark unterheben.

120 Gramm vom Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit den Händen oder einem Nudelholz grob zerbröseln. Gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit dem abgekühlten Espresso bzw. Kaffee beträufeln. Darauf eine Schicht vom Apfelkaramell, dann von der Quarkcreme geben. Die Schichtung noch ein zweites Mal wiederholen und die fertigen Desserts mit etwas Zimt bestäubt servieren.

*Tipp: Die perfekte Resteverwertung für übrig gebliebenen Spekulatius aus der Weihnachtszeit. Man kann auch andere Gewürzplätzchen dafür verwenden.*



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**

**Heimische  
Landwirtschaft**

Landwirte & Verbraucher verbinden