

Altenländer Apfeltraum mit Mascarpone

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das „Altenländer Apfel - Tiramisu“, regional, bodenständig, köstlich

Zutaten

- 500 g geschmackvolle Äpfel aus dem alten Land
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb ½ Zitrone
- 1 Spritzer trockener Weißwein
- 40 ml Calvados
- 175 g Mascarpone
- 200 g Bio - Magerquark
- 200 g geschlagene Sahne
- 125 ml Milch
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 30 - 40 g Zucker
- 130 g Löffelbiskuits
- 1 El Heidehonig
- 50 g Walnusskerne
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten, danach abkühlen lassen und grob hacken.

Schritt3

Den Honig in der gleichen Pfanne auslassen und die gehackten Walnüsse wieder dazu geben, 1 - 2 min. kandieren.

Schritt4

Flach auf ein eingefettetes Backpapier leeren, erkalten lassen, zerbröseln.

Schritt5

Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Mit dem Zucker, Zitronensaft und Abrieb mischen und mit dem Weißwein bei geschlossenem Deckel 1 - 2 min. pochieren, abkühlen lassen.

Schritt6

Schritt7

Die Bio - Quarkmasse:

Schritt8

Den Biojogurt, die Mascarpone, die Milch mit dem Vanillemark, dem Zucker und 1 Prise Salz glatt verrühren und die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt9

Der Aufbau:

Schritt10

Eine ausreichend große Auflaufform mit den Löffelbiskuits deckend auslegen und mit dem Calvados beträufeln.

Schritt11

Die vorbereiteten Äpfel darüber verteilen, ebenso die Mascarpone - Quarkmasse. Glatt streichen und für wenigstens

Schritt12

2 Stunden, mit Küchenfolie abgedeckt, im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Danach mit den kandierten Walnüssen und Zimtzucker bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** äpfel, bodenständig, einfach, köstlich, mascarpone, regional, schnell, tiramisu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfeltraum-mit-mascarpone/>