

## Apfeltiramisu (für 8 Personen)

100 g Löffelbiskuit  
evtl. 4 EL Calvados  
750 – 1000 g Apfelmus  
250 g Quark  
250 g Mascarpone  
1/8 l Milch  
50 – 100 g Zucker  
200 g Sahne

Eine Auflaufform mit dem Löffelbiskuit auslegen und mit Calvados beträufeln. Das Apfelmus darauf geben. Quark, Mascarpone, Milch und Zucker verrühren, die Sahne steif schlagen und darunter heben. Auf das Apfelmus geben und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.



## Apfelgratin

100 g Mehl  
50 g brauner Zucker  
75 g Butter

4 säuerliche Äpfel

6 Eßl. Orangensaft  
4 Eßl. Zitronensaft  
20 g Honig

50 g geh. Walnußkerne

Mehl, Zucker, Butter zu Streuseln  
verkrümeln, kalt stellen

schälen und in Spalten schneiden,  
Kerngehäuse entfernen, in eine  
Auflaufform legen

leicht erwärmen, bis sich der Honig gelöst  
hat, über die Äpfel gießen

darüberstreuen und die Streusel darüber  
verteilen

Bei 175 °C etwa 35 – 40 Min. backen,  
dazu Vanillesoße reichen.