

# Bratapfel-Honigkuchen-Tiramisu mit Eierlikörcreme

## Zutaten

für zwei Eierlikör Tiramisu Desserts mit Honigkuchen:

- 2 Äpfel (z.B. Boskop)
- 2 Ei Zucker
- 1 Ei Wasser
- 1 Pkg Vanillezucker
- 30 g Marzipanrohmasse
- 6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/2 TI Zimt
- ca. 100 g Honigkuchen
- 125 g Mascarpone
- 150 g Quark (20% Fett)
- 6 Ei Milch
- Kakaopulver zum Bestreuen

Glasform: große Weingläser

## Zubereitung

Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit 1 Ei Wasser und 1 Ei Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weichkochen. 1/2 Päckchen Vanillezucker unterrühren. Die Marzipanrohmasse ebenfalls in kleine Würfel schneiden und unter die Äpfel mischen. Das Ganze noch kurz weiter köcheln lassen. 1/2 TI Zimt und 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Apfelmasse mischen und abkühlen lassen.

Für die Creme die Mascarpone mit 1 Ei Zucker und 1/2 Päckchen Vanillezucker mit Hilfe eines Rührgeräts cremig aufschlagen. Den Quark sowie 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und alles zu einer sämigen Creme verrühren.

Den Honigkuchen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Milch mit 1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Zwei große Weingläser mit einer dünnen Schicht Mascarpone-Creme befüllen. Darauf eine Scheibe Honigkuchen legen und diesen mit der Milch-VERPOORTEN-Mischung tränken. Anschließend eine Schicht der Apfelmasse darauf geben. Diese Schichtung noch einmal genauso wiederholen.

Zum Schluss eine letzte Schicht Mascarpone-Creme auf die Apfelmasse streichen und die Gläser für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

## Leser-Tipp

Wer mag, kann unter die Apfelmasse auch noch ein paar Rosinen mischen.



Link zum Rezept: [Bratapfel-Honigkuchen-Tiramisu mit Eierlikörcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de