



Apfeltaschen-Tiramisu

Cook 55 min · Makes 4 · Source [foodboom.de](https://www.foodboom.de)

INGREDIENTS

5 Äpfel (Pink Lady)
.....
130 Gramm Zucker
.....
2 Esslöffel Zitronensaft
.....
100 Milliliter Apfelsaft
.....
1 Vanilleschote
.....
80 Gramm Apfelmus
.....
0,5 Sternanis
.....
1 Nelke
.....
4 Esslöffel Butter
.....
1 Blätterteig, aus dem Kühlregal
.....
200 Gramm Sahne
.....
200 Gramm Mascarpone
.....
200 Milliliter Kaffee, kalt
.....
Kakaopulver

DIRECTIONS

Äpfel waschen und entkernen. 3 Äpfel fein würfeln, Rest in Spalten schneiden. 50 g Zucker karamellisieren und mit Zitronensaft ablöschen, Apfelsaft dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und die Hälfte des Marks samt ganzer Schote zu dem Fond geben. Apfelwürfel, Apfelmus, Sternanis und Nelke dazugeben und zugedeckt abkühlen lassen.

Backofen vorheizen (EHerd: 180°C/Umluft: 155°C). Butter in einem Topf aufschäumen lassen, restlichen Zucker dazugeben. Blätterteig ausrollen und mit süßer Butter einpinseln. Blätterteig in 3 gleichgroße Rechtecke schneiden. Apfelspalten hochkant liegend darauf verteilen und Blätterteig einschlagen, sodass die Apfelspalten verschlossen sind. Entstandene Blätterteigstangen in je 3 Teile teilen. Vorgang mit dem Rest wiederholen, sodass insgesamt 12 Stücke entstehen. Alles zusammen für ca. 12 Minuten backen und abkühlen lassen.

Restliches Vanillemark mit Sahne aufschlagen. Mascarpone glatt rühren und geschlagene Sahne unterheben. Apfeltaschen in Kaffee tränken und je 3 pro Teller schichtweise mit Sahne und Kompott anrichten. Zum Schluss mit Kakao bestäuben.

NUTRITIONAL INFO

Energie (kcal): 991.4 (kcal)
Eiweiß (g): 7.5 (g)
Fett (g): 70.0 (g)
KH (g): 83.4 (g)