

DA GIBT'S ORDENTLICH WAS AUF DEN LÖFFEL

APFEL-HONIGMÜSLI-TIRAMISU

MIT POCHIERTEN ÄPFELN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4-6 Äpfel
4-6 Babyäpfel
1 l Apfelsaft
1 Prise Safran
200 g Frischkäse
300 g Mascarpone
1 EL fein abgeriebene Schale
einer Bio-Orange
3 EL Staubzucker plus evtl.
mehr zum Abschmecken
150 g ZAGLER
Bio-Apfel-Honigmüsli
3-4 kalte Espressi

UND SO GEHT'S:

Beide Apfelsorten schälen. Apfelsaft mit Safran aufkochen, Äpfel einlegen und auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen, mit dem Apfelsaft übergießen und verschließen. Mindestens 1 Tag durchziehen lassen.

Für die Creme Frischkäse, Mascarpone, Orangenschale und Staubzucker glatt rühren und gegebenenfalls mit weiterem Zucker abschmecken. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen.

Apfel-Honigmüsli und Creme bis zur Hälfte der Füllhöhe schichtweise in Gläser geben. Jede Schicht mit 1-2 TL Kaffee beträufeln. Große Äpfel in Spalten schneiden und fächerartig in die Gläser schichten. Creme darauf dressieren und mit Kakao bestreuen. Mit Babyäpfeln dekorieren.



ZAGLER BIO GMBH 5280 BRAUNAU AM INN, ÖSTERREICH
WWW.MÜSLIBÄR.AT