

## Dessert: Winterdessertvariation

### Für das Apfeltiramisu

4 Printen  
50 ml Apfelsaft  
20 ml Orangenlikör  
2 Äpfel  
1 TL Zimt  
2 Eier  
250 g Mascarpone  
250 ml Sahne  
50 g Zucker  
50 g gehobelte Mandeln  
20 g braunen Zucker

### Für die karamellisierten Äpfel

50 g Zucker  
3 Äpfel  
1 Zitrone

### Für das Vanilleeis mit Kürbiskernöl

4 Kugeln Vanilleeis  
30 g Kürbiskerne  
20 g Zucker  
Kürbiskernöl  
100 ml Sahne

### Zubereitung:

Für das Tiramisu die Printen kleinschneiden und in ein Dessertglas füllen. Den Apfelsaft mit Orangenlikör mischen und über den Printen verteilen. Die Äpfel schälen, kleinschneiden und mit dem Zimt in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze weichkochen. Noch warm auf die Printen geben und auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen, wenn es langsam fest wird 25g Zucker langsam reinrieseln. Das Eigelb mit 25g Zucker ebenfalls schaumig schlagen. Die Sahne aufschlagen. Mascarpone cremig rühren und unter das Eigelb ziehen. Dann langsam Sahne und Eischnee unterheben. Die Masse auf die ausgekühlten Äpfel geben und Tiramisu bis zum Servieren kaltstellen. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen, die Mandeln hinzufügen und solange rühren bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen und fein hacken. Vor dem Servieren die Gläschen mit den Mandeln garnieren.

Die Kürbiskerne wie die Mandeln karamellisieren. Nach dem auskühlen fein hacken. Die Äpfel in der Mitte entkernen, schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne schlagen. Den Zucker in einer Panne schmelzen lassen und die Apfelscheiben darin abraten, heiß auf den Teller geben und mit einer Kugel Vanilleeis belegen. Kürbiskernöl darüber träufeln, steife Sahne anrichten und mit den karamellisierten Kürbiskernen garnieren. *Alle Mengenangaben für vier Personen.*



*Rezept Ines von Hagenow für die  
WDR Sendung Land und lecker*