



# Bewusst genießen..

## Bratapfel-Tiramisu

### Zutaten

500 g säuerliche Äpfel	50 g Alnatura Rosinen
50 g Alnatura Vollrohrzucker	150 g Alnatura Vanillekipferl
1 TL Alnatura Ceylon-Zimt	400 g Alnatura SojaVanille (vegane Joghurtalternative)
50 g Alnatura Mandeln gehackt	1 TL Alnatura Kakao schwach entölt

### Zubereitung

Für 1 ofenfeste Form à 17 x 23 cm (6 Portionen): 15 Min. + 40 Min. Backzeit + 3 Std. Kühlzeit

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zucker und Zimt vermischen und mit den Apfelscheiben, Mandeln und Rosinen gründlich verrühren.
2. Die Apfelmasse in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen 40 Min. backen. Vollständig auskühlen lassen.
3. Vanillekipferl in Reihen über der Bratapfelmasse verteilen. Joghurtalternative gleichmäßig darübergießen und glatt streichen. Anschließend im Kühlschrank für mindestens 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipps: Besonders weihnachtlich wird es, wenn man mit einer Schablone ein Kakaomuster auf die Vanillecreme siebt, Sterne beispielsweise.

Statt der pflanzlichen Joghurtalternative kann auch Vanillejoghurt verwendet werden.

Dieses Dessert lässt sich auch in kleinen Gläsern servieren. Dazu die Äpfel nach dem Backen in Gläser umfüllen, darauf portionsweise die Kipferl und die Vanillecreme schichten und mit Kakao bestäuben.