

## Rezept: Apfel-Tiramisu mit Chai Vanille Schwarztee

### Zutaten für 6-8 Portionen:

600 g Äpfel  
200 ml Wasser  
15 g Chai Vanille Schwarztee  
1 Teelöffel Honig  
1 Bio Zitrone  
350 g Crème fraîche  
200 ml Schlagsahne  
3 Päckchen Vanillezucker  
150 g Löffelbiskuits  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Teelöffel Zimtpulver



### Zubereitung:

1. Für unser Apfel-Tiramisu müsst ihr die Äpfel zuerst schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann müsst ihr diese in Stücke schneiden.
2. Die Äpfel mit dem Zucker mischen, in einer Pfanne erwärmen und abgedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten garen, bis sie weich sind. Gelegentlich umrühren und eventuell etwas Wasser beifügen. Danach das Apfelkompott abkühlen lassen.
3. Die eigentliche Zubereitung unseres Apfel-Tiramisus beginnt damit, dass ihr den Chai Vanille Schwarztee in ein Teesieb füllt, diesen mit heißem Wasser übergießt und für den Tee 5 Minuten ziehen lasst. Anschließend entfernt ihr das Teesieb und süßt den Chai Vanille Schwarztee mit etwas mit dem Honig.
4. Reibt die Schale der unbehandelten Zitrone ab und verrührt diese gut mit der Crème fraîche. Schlagt die Sahne steif und lasst dabei 2 Päckchen Vanillezucker langsam einrieseln. Danach müsst ihr die Schlagsahne vorsichtig unter die Crème fraîche heben.
5. Nun beginnt der spaßige Teil des Apfel-Tiramisus: das Schichten! Verwendet dafür eine rechteckige Gratinform von etwa 28 x 20 cm und legt als erstes ungefähr die Hälfte des Löffelbiskuits hinein. Danach die Hälfte des Chai Vanille Schwarztees darüber verteilen, sodass das Löffelbiskuit gut getränkt ist. Jetzt die Hälfte der Äpfel gleichmäßig darüber verteilen und mit der Hälfte der Sahnecreme bestreichen. Danach wiederholt ihr den ganzen Vorgang nochmal. Also wieder Löffelbiskuits auflegen, den restlichen Chai Vanille Schwarztee darüber geben und mit den Äpfeln und der Sahnecreme

abschließen.

6. Danach gehört das Apfel-Tiramisu für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren eine Packung Vanillezucker mit dem Zimtpulver mischen und das Tiramisu damit bestreuen.