



Hier und heute

Spekulatius-Tiramisu

Feine Desserts sind der süße Höhepunkt eines jeden Festessens. Konditormeisterin Theresa Knipschild serviert ein Spekulatius-Tiramisu aus heimischen Äpfeln, einer Creme aus Mascarpone und Spekulatius. Ein perfektes Weihnachtsdessert im Glas.

Rezept

Spekulatius-Tiramisu

von Theresa Knipschild, für vier Personen

Zutaten Apfelkompott

- 3 Äpfel, mittelgroß
- 20 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 200 ml Apfelsaft oder Weißwein
- 1 kleine Stange Zimt, 2 Pimentkörner, 1 Sternanis, etwas geriebene Muskatnuss - alternativ ½ TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

Den Zucker mit 20 ml Wasser in einem Topf goldbraun karamellisieren. Dabei den Topf schwenken, nicht rühren. Mit Apfelsaft oder Weißwein ablöschen. Die Gewürze dazugeben und bei niedriger Hitze circa 5 bis 8 Minuten köcheln und etwas reduzieren lassen.

Tipp: Wer mag, kann die Gewürze in einen Teebeutel geben, so lassen sich später die Gewürze einfacher herausfischen.

Die Äpfel in der Zwischenzeit schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. In den Sud geben und so lange köcheln lassen, bis die Äpfel weich werden. Falls ganze Gewürze verwendet werden, diese nun entfernen. Je nach Geschmack können die Äpfel zu einem feinen Mus gestampft werden oder etwas stückiger bleiben. Vor dem Schichten ins Glas komplett auskühlen lassen.

Zutaten Mascarponecreme

- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 30-50 g Puderzucker
- Mark einer halben Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- Optional: nach Geschmack 1-2 EL Mandellikör, Rum oder Orangenlikör
- circa 3 Gewürzspekulatius pro Person

Zubereitung

Mascarpone mit Puderzucker, Vanille und ggf. Likör glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Den Gewürzspekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Glas oder Rollholz in grobe Krümel schlagen. Das Schichten beginnt mit Spekulatius-Krümel, dann Apfelkompott und Mascarpone abwechselnd in ein Glas schichten. Mit Apfelkompott abschließen. Einige Spekulatiuskrümel kurz vor dem Servieren aufstreuen, damit sie knusprig bleiben oder, wenn gewünscht, mit Mini-Spekulatius und Goldperlen dekorieren.