



Weihnachtliches Tiramisu mit Bratapfel Relish

Rezept für ca. 10 Weckgläser a 200 ml



Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- Backpapier
- 3 - 4 Espresso

Für das Bratapfel – Relish:

- 5 Stck. Äpfel der Sorte Boskop oder ähnlich säuerlicher Apfel
- 150 g brauner Rohrzucker
- 200 ml Naturtrüber Apfelsaft
- 100 ml trockener Weißwein
- Zimtstange
- Sternanis
- Lebkuchengewürz
- 10 – 15 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
- Etwas Rapsöl

Für die Creme:

- 1 Bio Ei Größe L
- 70 g brauner Rohrzucker
- ½ Vanillestange
- 300 g Mascarpone
- 300 g Schlagsahne
- Abrieb von einer Bio Zitrone
- Abrieb und Saft von einer Bio Orange
- 3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden für das Dessert

1. Eier trennen: Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß.
2. Eigelbmasse zubereiten: Schlage das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers cremig.

3. Eischnee schlagen: Schlage das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers zu steifem Eischnee.
4. Beide Massen mischen: Verrühre vorsichtig die Eigelbmasse mit dem Eischnee, bis eine homogene Masse entsteht. Hebe dann langsam das gesiebte Mehl unter, damit der Teig schön luftig bleibt.
5. Backofen vorheizen: Heize den Backofen auf 160 °C Heißluft vor.
6. Teig backen: Gib den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe ihn für ca. 10–12 Minuten, bis er goldgelb ist.
7. Biskuit ausstechen: Nimm den Biskuit aus dem Ofen und lasse ihn etwas abkühlen. Steche dann mit einem geeigneten Ausstecher Kreise aus, die genau in die Weckgläser passen.

Bratapfel – Relish

(Vorbereitung 1 - 2 Tage im Voraus)

1. Äpfel vorbereiten: Schäle die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Schneide sie dann in kleine Würfel von etwa 0,5 cm x 0,5 cm.
2. Apfelwürfel karamellisieren: Heize den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Vermische die Apfelwürfel mit der Hälfte des Zuckers und dem Rapsöl. Lege sie auf ein Backblech und karamellisiere sie im Ofen für ca. 15 Minuten.
3. Zucker karamellisieren: Gib die andere Hälfte des Zuckers in einen Topf oder eine Pfanne und lasse ihn bei mittlerer Hitze karamellisieren.
4. Flüssigkeit und Gewürze hinzufügen: Lösche den karamellisierten Zucker mit Apfelsaft und Weißwein ab. Füge die restlichen Gewürze (z.B. Zimt, Nelken, etc.) hinzu und lasse die Mischung etwa 10 Minuten lang gut durchkochen.
5. Äpfel und Vanillepuddingpulver: Gib die karamellisierten Apfelwürfel in den Topf und rühre das angerührte Vanillepuddingpulver ein. Koche es so lange, bis eine marmeladenartige Konsistenz entsteht.
6. Durchziehen lassen: Decke das Relish ab und lasse es über Nacht im Kühlschrank durchziehen. Am nächsten Tag kannst du die Zimtstange und den Sternanis entfernen.

Mascarpone-Creme mit

1. Gelatine vorbereiten: Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein (achte darauf, dass das Wasser wirklich kalt ist!).
2. Eier trennen und Eigelbmasse herstellen: Trenne die Eier. Schlage das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und der ausgekratzten Vanilleschote in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig.
3. Eischnee schlagen: Schlage das Eiweiß mit dem Handmixer und der anderen Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee.
4. Sahne steif schlagen: Schlage die Sahne steif.
5. Mascarpone und Aromen hinzufügen: Gib der Mascarpone, den Zitronen- und Orangenabrieb zur Eigelbmasse und rühre alles glatt.
6. Gelatine auflösen: Presse die Orange aus und erhitze den Saft in einem kleinen Topf. Gib die ausgedrückte Gelatine hinein und löse sie auf.

7. Gelatine temperieren: Nimm 1-2 Esslöffel der Mascarpone-Masse und verrühre sie vorsichtig mit der Gelatine-Orange-Mischung. (Das nennt man temperieren, und es verhindert, dass die Gelatine in der Creme Klümpchen bildet.)
8. Eischnee und Sahne unterheben: Hebe vorsichtig den Eischnee und die steif geschlagene Sahne unter die Mascarpone-Masse.

Gläser füllen: Jetzt geht's ans Befüllen der Weckgläser:

1. Gib zuerst einen Esslöffel Bratapfel Relish auf den Boden jedes Glases.
2. Füge dann einen Teil der Mascarpone-Creme hinzu (am besten funktioniert das mit einem Dressiersack).
3. Schneide den Biskuit aus und tränke ihn leicht mit etwas Espresso, bevor du ihn in die Gläser schichtest.
4. Wiederhole die Schichten mit Creme und Biskuit, bis die Gläser fast voll sind.
5. Schließe das Glas mit einer finalen Schicht Creme ab.
9. Kühlen und Servieren: Stelle die Gläser für etwa 12 Stunden in den Kühlschrank, damit das Dessert schön durchziehen kann.
10. Dekorieren: Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und genießen!