Apfelwein-Tiramisu

Zutaten

- 3 mittelgroße Äpfel
- 250 ml Apfelwein
- 1 Zimtstange
- 4 EL Zucker
- 250 g Mascarpone
- 4 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200 g Löffelbiskuits
- Zum Dekorieren: Zimt

Apfelwein mit Zimtstange und 4 EL Zucker aufkochen. Äpfel schälen, klein würfeln und im heißen Apfelwein bissfest dünsten. Abkühlen lassen, Zimtstange entfernen und den Sud in eine flache Schale abgießen. Apfelkompott beiseite stellen.

Eier trennen. Eiklar mit der Hälfte des braunen Zuckers steif schlagen. Eigelb mit der restlichen Zuckermenge schaumig rühren, Mascarpone unterrühren. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen und beides zur Mascarponecreme geben. Eischnee behutsam unterheben.

Löffelbiskuits kurz in den Apfelweinsud tauchen. In Dessertgläser oder eine Form getränkte Biskuits, Creme und Apfelkompott einschichten. Mit einer Cremeschicht abschließen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen und vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.