

Apfel-Honig-Tiramisu mit LieBee Wildblütenhonig

Zutaten für 4 Gläser mit je ca. 200 g

- 100 g LieBee Wildblütenhonig
- 200 g Bio-Apfelmus
- 1 Stück Zitrone
- 1 TL Zimt
- 8 Stück Löffelbiskuits
- 100 ml Sahne
- 150 g Mascarpone
- 200 g Quark
- 50 ml Apfelsaft oder Calvados
- Kakaopulver zum Servieren



Rezeptvideo und Zubereitung

1. Schritt

In einer Schüssel den **LieBee Wildblütenhonig** mit Apfmus, dem Saft der Zitrone und Zimt glatt rühren.

2. Schritt

Die Löffelbiskuits in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

3. Schritt

Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen.

4. Schritt

Mascarpone und Quark in einer Schüssel glatt rühren, anschließend die Sahne mit einem Gummilöffel unterheben.

5. Schritt

Den Boden der Gläser mit etwas Apfmus bedecken, darauf Löffelbiskuit-Würfel schichten und diese mit etwas Apfelsaft oder Calvados beträufeln. Die Würfel sollten nicht zu feucht werden, sondern nur leicht benetzt sein.

6. Schritt

Alles mit einer Schicht Mascarpone-Creme bedecken.

7. Schritt

Auf die Mascarpone-Creme eine Spur **LieBee Wildblütenhonig** geben.

8. Schritt

Noch einmal je eine Schicht Biskuit-Würfel mit Apfelsaft bzw. Calvados, Apfelmus und Mascarpone-Creme in das Glas füllen und das Tiramisu mindestens eine Stunde kalt stellen.

9. Schritt

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.