

Honigkuchen-Apfel-Tiramisu

Für 4 Portionen

175 g Honigkuchen 4 EL Zucker 150 ml brauner Rum
500 g Mascarpone 50 g Walnusskerne 300 g Apfelkompott

Honigkuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Toaster leicht rösten.

3 EL Zucker in einem Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren. Mit Rum ablöschen, aufkochen und nach Belieben flambieren. Bei mittlerer Hitze einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mascarpone und 1 EL Zucker vorsichtig und nur kurz verrühren. Walnusskerne grob hacken.

Honigkuchen grob zerzupfen, in eine tiefe Form (etwa 18 cm Durchmesser) legen, mit dem Rum beträufeln und Apfelkompott darüber verteilen. Mit Mascarpone bedecken und mit den gehackten Walnusskernen bestreuen.

Tim Mälzer am 26. Januar 2019