



## Marillen–Tiramisu



---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 4–6 Gläser:

300g Marillen  
250g Mascarpone  
150g Topfen (Quark)  
100ml Schlagobers  
100g Vollkornbiskotten  
50ml Agavendicksaft  
Saft einer halben Zitrone

#### Zubereitung:

Marillen waschen, entkernen, vierteln und in einem Topf mit Zitronensaft und 25ml Agavendicksaft kurz aufkochen, bis die Marillen schön weich sind. Vom Herd nehmen, mit einem Pürierstab zu pürieren und abkühlen lassen. Schlagobers in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen. Topfen, Mascarpone und den restlichen Agavendicksaft in einer Schüssel gut miteinander vermengen und den Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Biskotten halbieren und als erste Schicht in je eine Biskotte in die Gläser legen. Nun mit der Topfen–Mascarpone–Creme bestreichen und 1–2 EL Marillenmus darauf verteilen. Nun die Schichten wiederholen und mit Marillenmus abschließen. Als Garnierung kann man Marillenspalten und zerbröselte Biskotten verwenden. Die Gläser nun 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

#### Tipp:

In verschließbaren Einmachgläsern eignet sich dieses Dessert auch als To–Go–Variante.