

Marillen-Tiramisu mit Mandeln

Fruchtig, cremig, leicht. Marillen-Tiramisu lässt euch jeden einzelnen Sonnenstrahl schmecken, der die Aprikosen küsste, als sie noch am Baum reiften. Das Beste: In Einmachgläsern angerichtet und eurer Kühltasche verstaut, ist Marillen-Tiramisu das perfekte Sommerdessert für eurer nächstes Picknick. Wir naschen es aber auch daheim den ganzen Sommer lang –zum Beispiel als schickes Dessert im Glas, wenn wir Gäste zu Besuch haben.



Marillen-Tiramisu mit Mandeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Gläser): 500 Gramm Marillen | 250 Gramm Mascarpone
| 250 Gramm Magerquark | 100 Gramm gehobelte Mandeln | 100
Gramm Löffelbiskuit | 200 Milliliter Marillensaft | 100 Gramm
Zucker



Marillen-Tiramisu mit Mandeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Mascarpone mit Quark und einem Esslöffel Zucker vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. 2. Sahne steif schlagen, unterheben und das Ganze kalt stellen. Die Hälfte der Marillen mit drei Esslöffeln Zucker und der Hälfte der Marillensaftes pürieren. 3. Restliche Marillen feinwürfen und mit 2,5 Esslöffeln Zucker mischen. 4. Mandeln in der Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind und bei Seite stellen. 5. Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen, auf sechs Gläser verteilen und mit dem restlichen Marillensaft beträufeln. 6. Die Hälfte der Mascarpone auf die Gläser verteilen und mit jeweils der Hälfte der Marillenwürfel sowie dem Marillenspüree bedecken. 7. Restliche Mascarpone und anschließend Marillenwürfel und Marillenspüree in die Gläser geben und mit Mandeln garnieren.

Du magst es lieber klassisch? Dann probier mein [Cremiges Tiramisu mit Baileys](#). Jetzt noch mehr [Rezepte mit Marillen](#) wie [Marillen-Marmelade](#) und [Marillensenf](#) oder weitere [Cremes & Süßspeisen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 561 Kalorien | 36,8 Gramm Fett | 43,3 Gramm Kohlenhydrate | 12,8 Gramm Eiweiß