

EXKLUSIVE  
REZEPTE VON  
dmBio



Das festliche Dessert  
kombiniert saftige Äpfel,  
aromatische Lebkuchen  
und eine cremige vegane  
Kokosjoghurt-Alternative.



#### WEB-TIPP

Viele weitere tolle  
Rezepte und  
Inspirationen unter  
[dm.de/rezepte](https://dm.de/rezepte)

# Veganes Bratapfel- Lebkuchen-Tiramisu



**PRO PORTION:** 2.093 kJ (500 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 30 Min. + 25 Min. Backzeit

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach **REICHT FÜR:** 4 Portionen

## Zutaten

Für 4 Portionen

- 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- 150 ml Wasser
- 3 EL dmBio Agavendicksaft\*
- 1 TL dmBio Bourbon Vanille gemahlen\*
- 3 EL dmBio Cranberrys\*
- 1 TL dmBio Zimt\*
- 640 g dmBio Kokos Natur Joghurtalternative\*\*
- 275 g dmBio Mini Elisen Lebkuchen schokoliert\*\*\*
- 100 ml dmBio Kaffee\* gebrüht, abgekühlt
- 1 EL dmBio Kakao\* schwach entölt



#### INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept  
ausprobiert? Wir freuen  
uns, wenn Sie ein Foto  
auf Instagram unter  
#alverderezept posten!

## Zubereitung

1. Für das Bratapfelkompott Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben.
2. 150 ml Wasser, 2 EL Agavendicksaft und ½ TL Bourbon Vanille dazugeben.
3. Im Ofen etwa 25 Minuten garen, bis die Äpfel leicht gebräunt sind, dann Cranberrys unterrühren. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen Kokos Natur mit 1 EL Agavendicksaft, ½ TL Vanille und Zimt verrühren. Lebkuchen in kleine Stücke brechen.
5. Bratapfelkompott, Creme und Lebkuchen abwechselnd in Gläser einschichten. Kaffee brühen, abkühlen lassen und die Lebkuchen damit beträufeln. Die oberste Schicht sollte Creme sein. Mit Kakao bestäuben. 🍋

## Einkaufsliste

#### VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio Agavendicksaft\*
- ☐ 1 Pck. dmBio Bourbon Vanille gemahlen\*
- ☐ dmBio Cranberrys\*
- ☐ dmBio Zimt\*

- ☐ 640 g dmBio Kokos Natur Joghurtalternative\*\*
- ☐ 275 g dmBio Mini Elisen Lebkuchen schokoliert\*\*\*
- ☐ dmBio Kaffee\*

- ☐ dmBio Kakao\* schwach entölt

#### AUS DEM OBSTKORB:

- ☐ 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)