



Käsekuchen mit Spekulatius und Apfel-Streuseln

Zubereitungszeit: 100 Minuten (Backzeit: ca. 60 Minuten)

Zutaten für 8 Portionen:

Apple Crisp:

5 Äpfel

25 g Zucker

1 TL Zimt

60 g feine Haferflocken

60 g Mehl

90 g Zucker

½ TL Zimt

75 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter

Boden:

180 g Spekulatiuskekse

80 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter

<u>Füllung:</u>

4 Packungen ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse

100 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eie

1 Päckchen Vanillepuddingpulver oder 40 g Speisestärke



So geht's

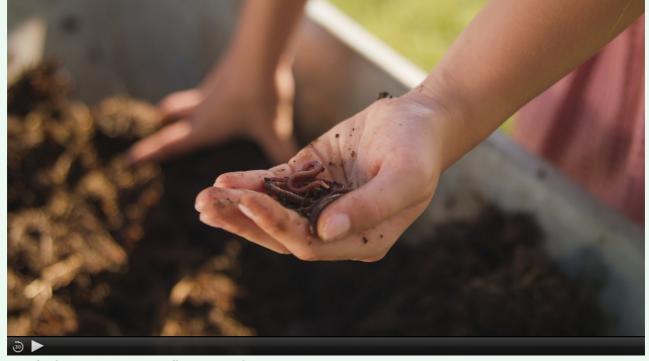
- 1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Spring- oder Tarteform mit hohen Rand und herausnehmbaren Boden (25 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
- 2. Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Mit Zucker und Zimt vermengen.
- 3. Für den Boden die **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** schmelzen und die Spekulatiuskekse fein mixen. Beides vermengen und auf den Boden der Form drücken.
- 4. Für die Füllung alle Zutaten glattrühren. Die Creme auf den Boden gießen.
- 5. Die Apfelstückchen darauf verteilen.
- 6. Für den Crisp Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und gewürfelte **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen eines Handmixers zu kleinen Krümeln vermengen. Diese auf den Äpfeln verteilen.
- 7. Den Kuchen etwa 50-60 Minuten backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

