



## Käsekuchenschnitten mit Spekulatius und Apfel-Streusel

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

### Füllung:

4 Packungen ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse  
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver oder 40 g Speisestärke

## So geht's

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Einen Streifen Backpapier in eine eckige Backform (etwa 25x25 cm) mit hohem Rand legen und die Ränder 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.
8. Für die Bars, den ausgekühlten Kuchen in 16 gleichgroße Stücke schneiden.

## 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?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**