Käsekuchenschnitten 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

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.

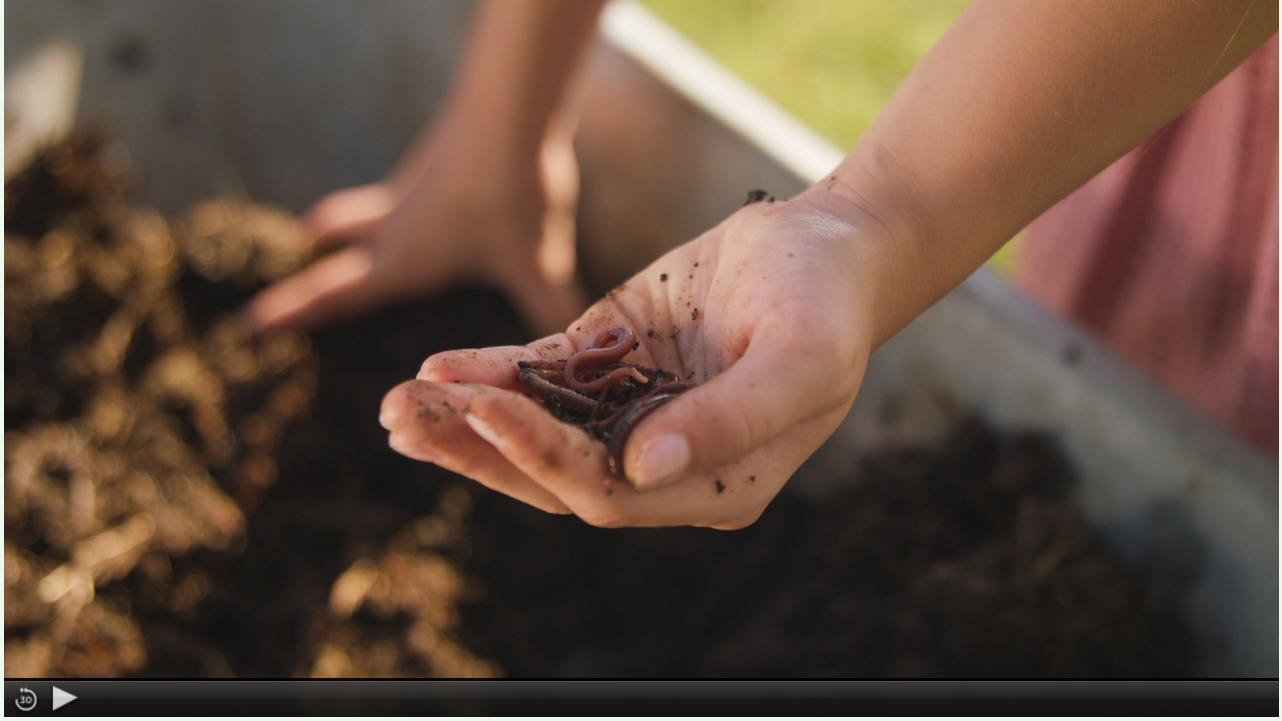
7. Den Kuchen etwa 50-60 Minuten backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

8. Für die Bars, den ausgekühlten Kuchen in 16 gleichgroße Stücken 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?