

Bratapfel-Dessert

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Streusel:

100g Mehl
50g gemahlene Haselnüsse
75g Zucker
75g ANDECHSER NATU Bio-Almbutter
½TL Zimt
1 Prise Salz
75g Pekannusskerne

Bratapfel:

3 Äpfel
1EL ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
1EL brauner Zucker
½TL Zimt

Creme:

500g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Bratapfel
200g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

1 EL Puderzucker

So geht's

1. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Pekannusskerne zu Streusel verarbeiten und auf ein Backblech geben.

2. Die Pekannusskerne grob hacken und auf die Streusel streuen. Bei 180° C Umluft etwa 15 Minuten backen bis sie anfangen leicht braun zu werden. Anschließend abkühlen lassen.

3. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit der ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter in einer Pfanne etwa 10-15 Minuten anbraten. Zum Schluss Zucker und Zimt dazugeben und karamellisieren lassen. Die Bratäpfel abkühlen lassen.

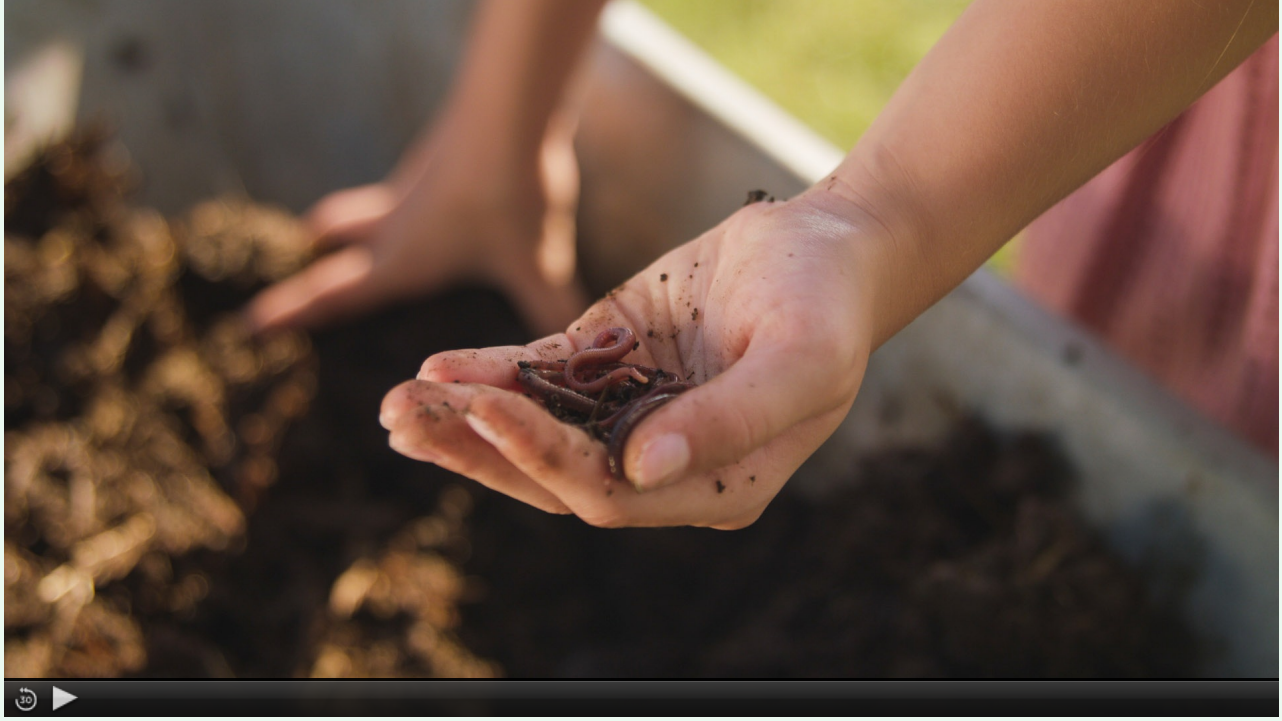
4. Für die Creme die ANDECHSER NATUR Bio-Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen und unter den ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Bratapfel heben. Nun abwechselnd Streusel, Bratapfel und Creme schichten.

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?

