

# ANDECHSER NATUR



## 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

Teilen

## 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?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**