



# **Bratapfel-Dessert**

**Zubereitungszeit: 45 Minuten** 

Zutaten für 4 Portionen:

#### Streusel:

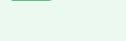
100g Mehl 50g gemahlene Haselnüsse 75g Zucker 75g ANDECHSER NATU Bio-Almbutter ½TL Zimt 1 Prise Salz 75g Pekannusskerne

#### **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



## So geht's

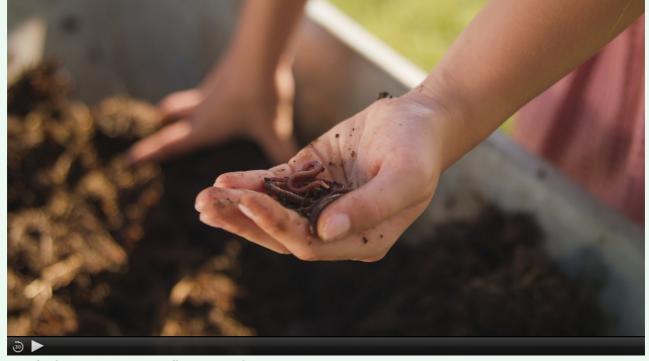
- 1. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Pekannusskerne zu Streusel verarbeiten und auf ein Backblech geben.
- 2. Die Pekannusskerne grob hacken und auf die Streusel streuen. Bei 180° C Umluft etwa 15 Minuten backen bis sie anfangen leicht braun zu werden. Anschließend abkühlen lassen.
- 3. Die 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?

