



## Bratapfel-Dessert

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

### Streusel:

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

### Bratapfel:

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

### Creme:

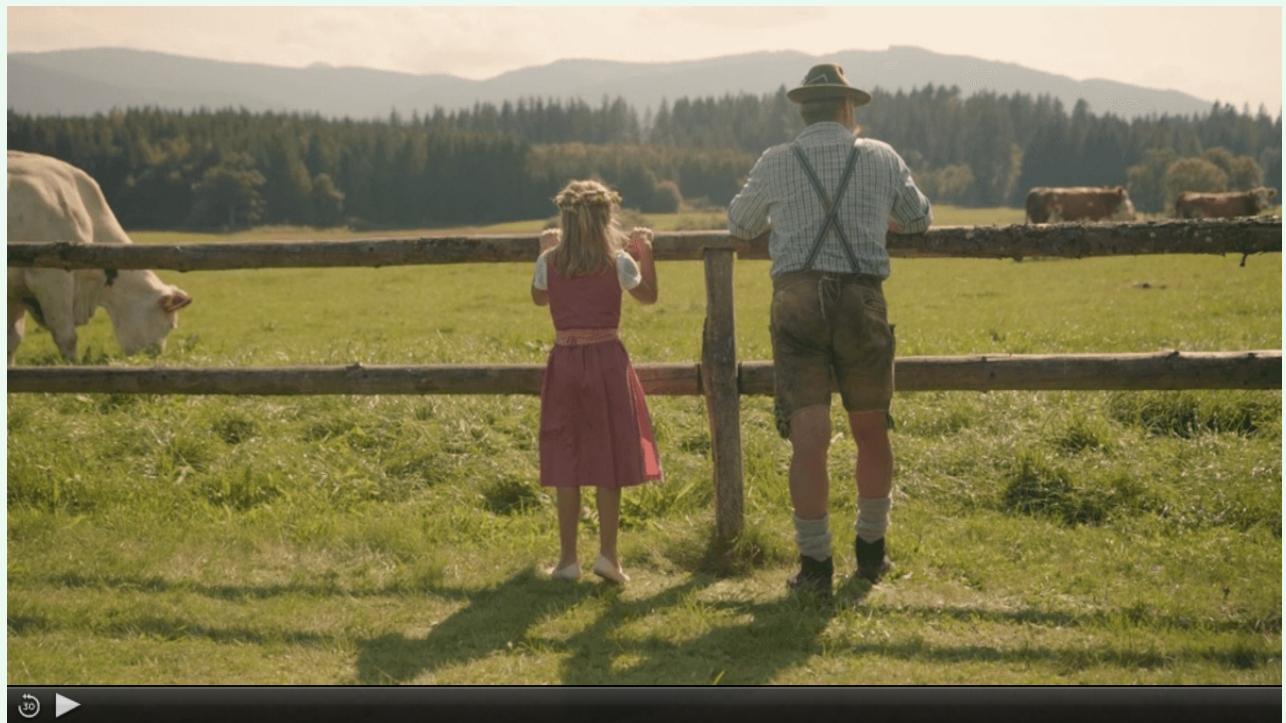
500g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Bratapfel  
200g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

## So geht's

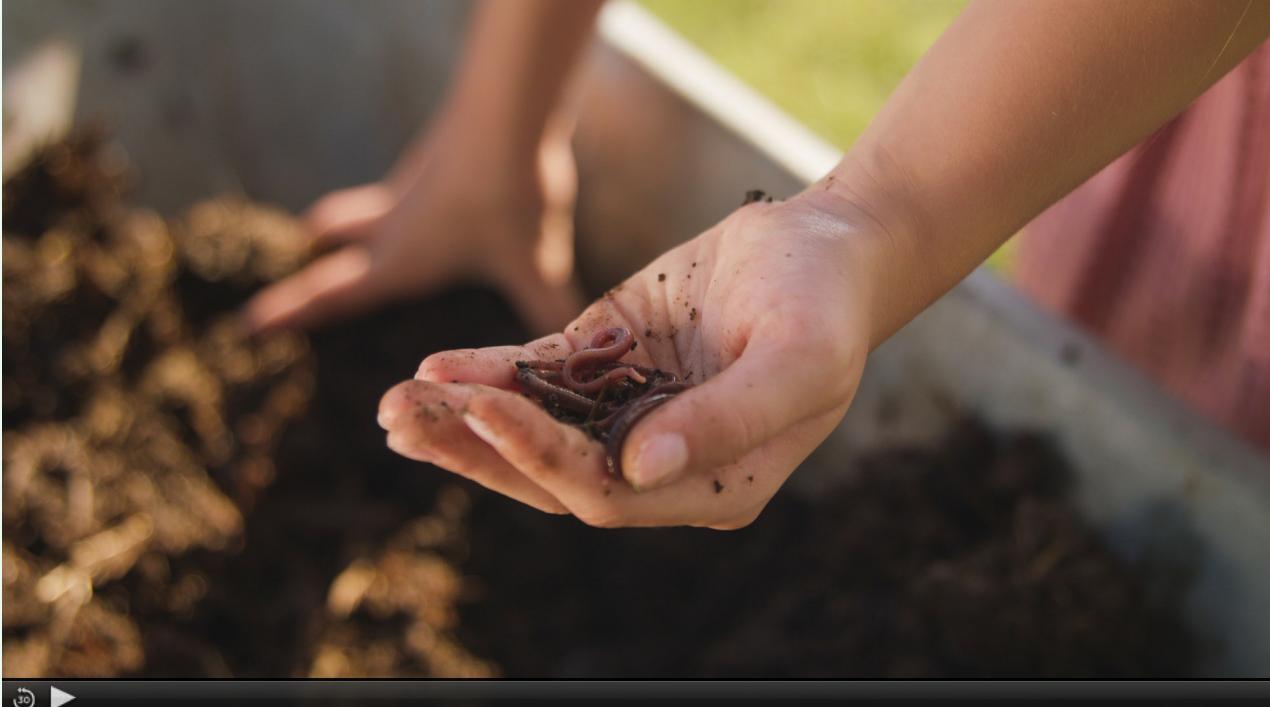
1. Für die Streusel alle Zutaten bis auf die Pekannusskerne zu Streusel verarbeiten und auf ein Backblech geben.
2. Die Pekannusskerne grob hacken und auf die Streusel streuen. Bei 180° C Umluft etwa 15 Minuten backen bis sie anfangen leicht braun zu werden. Anschließend abkühlen lassen.
3. Die Äpfel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

