



Apfelrezepte

Apfel-Gelbe-Rüben Rohkost

- 2 Äpfel
- 2 Gelbe Rüben
- 1 Zitrone
- 1 TL Honig
- 4 EL Sahne
- evtl. Haselnüsse

Äpfel und Gelbe Rüben fein raspeln, sofort mit Zitronensaft beträufeln, mit Honig und Sahne abschmecken, evtl. mit grob gehackten Nüssen bestreuen.

Apfel - Paprikasalat

- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Äpfel
- 1 kl. Dose Maiskörner
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 TL Blütenhonig
- Salz, Pfeffer

Paprika und Äpfel fein schnitzeln, mit Maiskörnern mischen und mit Essig/Öl-Marinade und Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfelbrot

750 g	geschälte, geschnittelte Äpfel
250 g	Zucker
250 g	Sultaninen
100 g	ganze ungeschälte Mandeln
100 g	ganze ungeschälte Haselnüsse
500 g	Mehl
1 ½	Päckchen Backpulver
1 EL	Kakao
2 EL	Schnaps
etwas Zimt und Nelkenpulver	

Die fein geschnitzelten Äpfel mit dem Zucker vermengen und über Nacht stehen lassen. Dann die übrigen Zutaten zugeben, zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl darunter mengen. In eine gut gefettete, große Kastenform füllen und bei 175 °C eine gute Stunde backen.

Apfel-Gewürzkuchen mit Nüssen

100 g	Butter
60 g	Honig
3	Eier
180 g	fein gemahlener Weizen
70 g	fein geriebene Haselnüsse
½ TL	gemahlene Nelken
½ TL	fein abgeriebene Zitronenschale
1 TL	Zimt
¼ TL	gemahlener Piment
¼ TL	gemahlener Anis
1 TL	Backpulver
50 ml	Orangensaft
750 g	säuerliche Äpfel
2 EL	Zitronensaft
30 g	Haselnussplättchen
1 EL	Butter

Butter schaumig rühren, Honig langsam zugeben und Eigelb nacheinander einrühren, etwa 5-8 Minuten weiter schlagen, bis die Masse schaumig ist. Äpfel schälen, längs vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel von der runden Seite aus im Abstand von 5 mm parallel einschneiden, so dass die Viertel noch zusammenhalten. Zitronensaft mit der gleichen Menge Wasser mischen und Äpfel damit einstreichen. Eiweiß steif schlagen. Weizen-vollkornmehl, Haselnüsse, Zitronenschale, Zimt, Nelken, Piment, Anis und Backpulver vermischen. Etwas Orangensaft unterziehen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt; Eiweiß anschließend unterheben. Teig in eine Springform von 26 cm Durchmesser füllen, glatt streichen und mit Apfelvierteln belegen. Haselnussplättchen darauf verteilen und Äpfel mit etwas weicher Butter einpinseln. Bei 175 °C 50 Minuten backen.

Apfelschmalz

100 g	Butter
1 kl.	Apfel
1 kl.	Zwiebel
2 TL	Senf
Salz und Pfeffer	

Butter schmelzen, Apfel und Zwiebel fein reiben, mit der Butter vermischen und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Käsesalat mit Äpfeln

200 g	Edamer
2	Äpfel
1 kl. Dose	Mandarinen
150 g	Joghurt
200 g	Sauerrahm
	Zitronensaft
2 EL	Haselnüsse

Edamer in kleine Würfel schneiden, Äpfel würfeln, mit Dosenmandarinen, Joghurt, Sauerrahm und etwas Zitronensaft mischen und abschmecken, mit gehackten Nüssen bestreuen.

Apfelküchle in Backteig

5-6	große, säuerliche Äpfel
3 EL	Zucker
2 EL	Rum
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
¼ l	dunkles Bier oder Weißwein (notfalls Milch)
2	Eier getrennt
2 TL	Öl

Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, 1 cm dicke Ringe schneiden, mit Zucker bestreuen und mit Rum beträufeln, zugedeckt durchziehen lassen. Gesiebtes Mehl mit Salz mischen, mit Bier oder Weißwein zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eigelbe und Öl unterrühren, zuletzt steifen Eischnee unterziehen. Die Apfelringe einzeln darin wenden, schwimmend in heißem Fett oder auf einer Stielpfanne goldbraun ausbacken, kurz abtropfen lassen, noch heiß mit Zucker bestreut anrichten und sofort servieren.

Apfelaufwurf

750 g	Äpfel
80 g	Zucker
1/8 l	Wasser
30-50 g	geschälte Mandeln
50 g	Rosinen
2 EL	Rum, Arrak oder Rahm
50-80 g	Butter
100 g	Zucker
3-4	Eier, getrennt
	Schale einer halben Zitrone
1/8–3/16 l	Milch
80-100 g	Mehl
1 Msp	Backpulver

Äpfel waschen, schälen, achteln und im Zucker/Wassersud kurz aufkochen und abtropfen lassen. Anschließend in die gebutterte Aufwurfform schichten und mit Mandeln und abgebrühten Rosinen und Rum, Arrak oder Rahm beträufeln. Für die Aufwurfmasse aus Butter, Zucker und Eigelben eine Schaummasse rühren, geriebene Zitronenschale beifügen, abwechselnd gesiebes Mehl mit Backpulver und Milch unterrühren, zuletzt Eischnee unterziehen. Über die Äpfel geben und bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ -1 Stunde backen.

Äpfel trocknen

Einwandfreie, vollreife Früchte waschen und das Kernhaus entfernen. Kleinere Äpfel halbiert lassen, größere in Spalten schneiden und in Zitronenwasser(10g Zitronensäure auf einen Liter kaltes Wasser) oder Salzwasser(10 g Salz auf einen Liter Wasser) eintauchen. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Ein Gitter auf ein Backblech stellen, die Äpfel darauf verteilen und auf der mittleren Schiene zwei bis drei Stunden dörren. Dann die Temperatur reduzieren. Halbierte Äpfel brauchen bei 60-70 °C 30-36 Stunden, Apfelspalten bei 60-65°C etwa 10-15 Stunden, bis sie gedörft sind. Zwischendurch müssen die Früchte immer wieder umgedreht werden, damit alle gleichmäßig durchtrocknen. Der Trockenvorgang ist abgeschlossen, wenn beim Zusammendrücken keine Feuchtigkeit mehr zu spüren ist. Dörrobst soll abgekühlt noch biegsam sein und nicht brechen. Noch einige Tage bei Raumtemperatur nachtrocknen lassen. Zur Aufbewahrung sind luftdichte, gut verschließbare Behälter geeignet.

Weitere Informationen und Beratung:

VerbraucherService-Bayern im KDFB e. V.
Ottmarsgäßchen 8, 86152 Augsburg
Telefon: 0821/157031
www.verbraucherservice-bayern.de