

Streuobst

- Apfelsaft, Rezepte und mehr -



Apfelsaftrezepte

Apfelsaft 'heiß getrunken'

Zutaten: 1 l Apfelsaft, 4 Esslöffel Zucker, 2 Nelken, 1 Stück Stangenzimt, 1 Stück einer ungespritzten Orangenschale. Alle Zutaten in einen Topf füllen, umrühren und bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen lassen und in Teegläsern servieren.

Beschwipster Apfel

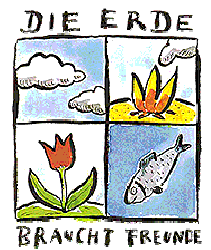
Apfelsaft über Eiswürfel gießen, gewürzt mit einem Glas Apfelschnaps, z.B. Calvados, und mit feingeschnittenen Apfelscheiben dekoriert.

Erfrischender Eistee

½ l Apfelsaft in Eiskugelbeuteln einfrieren. ½ l heißen, abgeseihten Lindenblütentee mit einer Zimtstange erkalten lassen. 1 l starken schwarzen Tee und eine filtrierte Orange dazugeben und kaltstellen. Mit den grob zerstoßenen Apfelsaft-Eiskugeln servieren.

Apfelsaftbowl mit Orangen

Zutaten: 4 Orangen, Saft einer Zitrone, 50 g Zucker, ¾ l Apfelsaft, ½ - ¾ l Mineralwasser, Schale einer ungespritzten Orange abreiben. Alle Orangen schälen, weiße Haut entfernen und klein schneiden. Orangenschale, Orangen, Zitronensaft und Zucker mischen, ca. 30 Minuten kaltstellen. Apfelsaft und Mineralwasser hinzufügen und servieren.



Apfelsaftrezepte

Apfelgelee I

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Liter Apfelsaft, 1 kg Gelierzucker, Saft einer Zitrone

Den Apfelsaft mit dem Gelierzucker verrühren, zum Kochen bringen und eine Minute sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Zitronensaft hinzufügen, anschließend in Gläser füllen.

Apfelgelee II

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Apfelsaft, $\frac{1}{4}$ l Johannisbeer- oder Kirschsafte oder ein anderer roter Fruchtsaft, 1 kg Gelierzucker

Den Apfelsaft mit dem Johannisbeersaft und dem Gelierzucker kalt vermischen und zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Gläser füllen. Durch die Zugabe von rotem Fruchtsaft erhält der Apfelgelee eine frische Farbe.

Apfel-Weingelee

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Apfelsaft, $\frac{1}{4}$ l herber Weißwein, 1 kg Gelierzucker, 2 Schoten Vanille oder eine Stange Zimt, 2-3 Nelken, Saft einer Zitrone

Die Zutaten, bis auf den Zitronensaft, zum Kochen bringen, eine Minute lebhaft kochen lassen, dann den Zitronensaft hinzugeben und nochmals aufwallen lassen. Heiß in Gläser füllen und mit Collophan verschließen.

Schwäbische Mostbowle

Zutaten: 1 Liter Streuobstwiesenapfelsaft, 2 Zitronen, Zucker nach Belieben, 1 - 2 Flaschen Sprudel (süß oder sauer).

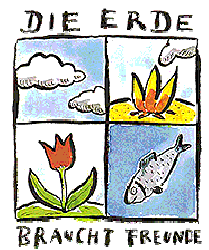
Zitronen dünn schälen und auspressen. Zitronenschalen in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser einige Minuten köcheln und wieder herausfischen. Im Kochwasser Zucker auflösen. Nach dem Abkühlen Zitronensaft dazugeben. Alles im Kühlschrank auf ca. 5° C abkühlen. In den Streuobstwiesenapfelsaft gießen. Sprudel im Glas nach Belieben zumischen. Mit Zitronenscheibe und Eiswürfel servieren. Erfrischt und löscht den größten Durst im heißen Sommer.

Apfelmostessig

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Liter Streuobstwiesenapfelsaft, 1 Scheibe Sauerteigbrot, Glaskolben oder großes Einmachglas

Apfelsaft und Sauerteigbrot in das Gefäß geben. Öffnung luftdurchlässig mit Mulltuch abdecken. Bei Zimmertemperatur so lange stehen lassen, bis sich eine gallertartige Essigmutter gebildet hat. Essigflüssigkeit in Gebrauchsbehälter umfüllen und dabei Brotreste und Essigmutter mit Haarsieb ausfiltern. Essigmutter mit klarem Wasser abspülen und in einem passenden Einmachglas mit Essig bedeckt für den nächsten Essigansatz verschlossen und kühl aufbewahren. Apfelessig wird wegen seiner wertvollen natürlichen Inhaltsstoffe sowohl für Salatsaucen als auch für Frühjahrskuren sehr geschätzt.

Zur Kur: 4 Wochen lang morgens und abends je einen Esslöffel voll mit Wasser verdünnt trinken.



Rezepte für Apfelkonfitüre und Marmeladen

Apfelkonfitüre (Confiture aux pommes)

Verhältnis: 1.5 kg säuerliche Äpfel, je nach Säure der Äpfel 1000-1250 g Gelierzucker, 1 l Wasser

Zubereitung:

Äpfel schälen, in 4-6 Schnitze schneiden und Kerngehäuse entfernen. Die Schalen und die Kerngehäuse werden mit dem Wasser erhitzt, 10-15 min gekocht und durchpassiert. Die Apfelschnitze werden nun in der erhaltenen Brühe weich gekocht. Anschließend legt man die Schnitze zum Vertropfen auf ein Sieb. Sie kommen dann zurück in eine Pfanne, werden mit etwas Zucker bestreut und über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt.

Anderntags kocht man den Zucker mit 4 dl Wasser zu einem dicken, klaren Sirup, schäumt diesen ab, fügt die Apfelschnitzel hinzu und kocht diese unter mehrmaligem Rühren bis die Konfitüre durchsichtig wird. Die Konfitüre dann in geeignete, vorgewärmte und saubere Gefäße abfüllen. Die Gefäße möglichst schnell und noch heiß verschließen.

Apfelmarmelade (Marmelade de pommes)

Verhältnis: 1.5 kg säuerliche Äpfel, je nach Säure der Äpfel 1000-1250 g Gelierzucker, 1 Zimtstängel, 1-2 Gewürznelken

Zubereitung:

Äpfel waschen und ungeschält und mit Kerngehäuse in 4-6 Schnitze schneiden. Mit wenig Wasser zugedeckt weich kochen. Dabei öfters umrühren. Die Masse durch ein Sieb streichen und über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort stellen.

Anderntags das Apfelmus mit dem Zucker vermischen und für 15 Minuten ziehen lassen. Darauf erhitzen, Zimt sowie Nelken begeben und zu einer dicken breiartigen Masse kochen. Die Marmelade dann in geeignete, vorgewärmte und saubere Gefäße abfüllen. Die Gefäße möglichst schnell und noch heiß verschließen.

Apfelkuchenrezepte

Apfelaufbau

Zutaten:

1 kg Äpfel, 5-6 Esslöffel Zimtzucker, Butter zum Einfetten der Auflaufform, 75 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Frischkäse, 3 Eigelb, 100 Toastbrot, 50 g gehackte Mandeln, 3 Eiweiß, Rosinen

Zubereitung:

Äpfel schälen, in Schnitze schneiden, mit Zimtzucker mischen und in die gefettete Auflaufform legen. Butter und Zucker schaumig rühren und den Frischkäse untermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen und darunter heben. Das Toastbrot zerkrümeln und mit den gehackten Mandeln dazumischen. Dann die Masse auf den Äpfeln verteilen. Den Auflauf während 45 min bei 200 °C (Umluftherd: 175 °C) auf halber Höhe des Ofens backen.

Apfelkuchenrezepte

Aargauer Apfelkuchen

Zutaten (für eine Springform mit 24 cm Durchmesser):

Teigboden:

100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 140 g Mehl, 60 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

600 g Äpfel, Saft einer 1/2 Zitrone, 3 Esslöffel Zucker, 3 Esslöffel Sultaninen, 3 Esslöffel gemahlene Haselnüsse

Quarkguss:

250 g Magerquark, 200 g Sauerrahm, 100 g Zucker, 2 Eigelb, abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone, 1 Teelöffel Vanillezucker, 2 Eiweiß, Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die restlichen Zutaten begeben und das Ganze zu einem ziemlich festen Rührteig verarbeiten. In eine ausgebutterte Form füllen, glatt streichen und am Rand mit einem kalt abgespülten Löffelrücken 3-4 cm hochziehen.

Die Äpfel rüsten, in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Sultaninen gut mischen. Den Quarkguss zubereiten, indem alle Zutaten vermischt werden. Die Haselnüsse auf den Teigboden streuen und die Apfelfüllung darauf verteilen. Mit dem Quarkguss übergießen.

Im Backofen auf der untersten Rille bei 180°C etwa 70 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter weiter auskühlen lassen und die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Tiramisu

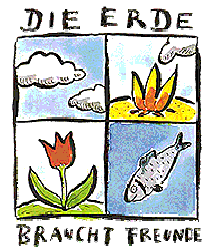
Zutaten:

1 Packet Löffelbiskuits, 1-2 Esslöffel Calvados, 6 Äpfel (ca. 750 g), 1,5 dl Apfelsaft, 1,5 Esslöffel Zitronensaft, 1 kleinerbeutel Vanillezucker, 3 Eier, 75 g Zucker, 300 g Mascarpone

Zubereitung:

Äpfel schälen und schnitzen. Zusammen mit Apfelsaft, Zitronensaft und Vanillezucker aufkochen und dann pürieren. 3 Eigelb und Zucker zugeben und verrühren bis eine helle Masse entsteht. Mascarpone in die Apfelmasse einrühren. 3 Eiweiße steif schlagen und unter die Masse ziehen.

In einer geeigneten Form den Boden mit Löffelbiskuits auslegen und mit etwas Calvados beträufeln. Nun die Crème einfüllen und glatt streichen. Je nach Form allenfalls mehrere Lagen mit Löffelbiskuits und Crème anlegen. Danach vor dem Servieren für mindestens 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren noch mit einigen Apfelschnitzen garnieren.



Apfelkuchenrezepte

Apfelkuchen wallonische Art

Zutaten (für eine Springform mit 22 cm Durchmesser):

1 Zitrone, 400 g Äpfel (z.B. Jonathan Maigold, Jonagold, Idared, Boskop, Cox Orange), 30 g Zucker, 450 g süßer Mürbeteig, 1/2 Eiweiß zum Bestreichen; Glasur: 150 g Puderzucker, 1/2 Eiweiß, 30 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Zitrone waschen und die Schale dünn abschälen. Dann den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, zerkleinern und vom Kerngehäuse befreien. Zucker in 1 dl Wasser und der Hälfte des Zitronensaftes und der Zitronenschale aufkochen. Die Apfelschnitze darin weich kochen. Und anschließend die Zitronenschale wieder absieben. Die Flüssigkeit knapp einkochen lassen. Die gekochten Äpfel pürieren und auskühlen lassen.

Etwa 2/3 des Teiges auswallen und damit die Springform auslegen. Dabei einen Rand von etwa 4-5 cm Höhe stehen lassen. Das Apfelmus in die Form einfüllen und den noch vorstehenden Rand nach innen legen. Dann den restlichen Teig rund auswallen. Den Teigrand in der Form mit Eiweiß bestreichen, den Teigdeckel darauf legen und andrücken.

Für die Glasur den Puderzucker, den restlichen Zitronensaft sowie das Eiweiß zu einer dicken Paste verrühren. Die Oberfläche gleichmäßig anstreichen und noch mit den Mandeln bestreuen. Den Apfelkuchen dann im unteren Bereich des Ofens bei 200°C während 30 Minuten backen.

Dänischer Apfelkuchen

Zutaten:

700 g saure Äpfel (z.B. Maigold, Jonagold, Idared, Boskop, Cox Orange), 50 g brauner Zucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, 6 Schwedenbrötchen (80 g), 50 g Butter oder Margarine, 2.5 dl Halbrahm, 2 Esslöffel Johannisbeergelee

Zubereitung:

Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und Kerngehäuse entfernen. 1 dl Wasser mit 25 g Zucker und dem Zitronensaft aufkochen. Die Apfelschnitze darin zugedeckt weich kochen, dann Wasser abgießen und erkalten lassen.

Die Schwedenbrötchen in ein sauberes Küchentuch einwickeln und mit dem Wallholz zerbröseln. In einer Bratpfanne Butter oder Margarine zergehen lassen, den restlichen Zucker und die Brösmeli beigegeben und unter stetigem Rühren rösten. Danach vom Herd nehmen. In einer Schüssel lagenweise Äpfel und Brösmeli anrichten aber in jedem Fall mit Brösmeli abschließen. Den Rahm steif schlagen und auf der Oberfläche verstreichen: Mit Johannisbeergelee tupfenförmig garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.