

Gelber Bellefleur

Herkunft: USA, vor 1800; erhielt den Namen seiner schönen Blüte wegen

Frucht: mittelgroß bis groß, hochgebaut, zum Kelch hin verjüngt und gerippt

Schale: glatt, zitronengelb, besonnte Früchte mit verwaschener hellroter Deckfarbe, Schalenpunkte mit roter Umhufung

Fruchtfleisch: gelblichweiß, feinzellig, saftig, süßsauerlich, wenig gewürzt

Baum: besonders in der Jugend starkwüchsig, bildet mittelgroße Kronen

Erziehungsform: Mittel- und Hochstamm, für Spaliere ungeeignet

Standort: warme Lagen; durchlässige, nährstoffreiche, ausreichend feuchte Böden

Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober

Genussreife: November bis März

Verwendung: vorzüglicher Tafelapfel, auch zum Kochen und Dörren geeignet

Von mir stammt der
weltbekannte Golden
Delicious ab, aber das ist auch
schon wieder 120 Jahre her.





Warmer „Apfelstrudel zum Trinken“

Zutaten

Apfelsaft	Rum
Schlagobers	Zimt

Zubereitung

Den Apfelsaft erwärmen und in ein Schnapsstamperl füllen, einen Schuss Rum dazugeben. Zum Schluss wird ein Häubchen Schlagobers aufgesetzt und Zimt darüber gestreut.

Eisenwurzener Apfel-Nuss-Kuchen

Zutaten

200 g Butter	250 g Zucker	4 Eier
1 EL Zimt	150 g geriebene Nüsse	200 g Mehl (griffig)
1 Päckchen Backpulver	4 grob geraspelte Äpfel	

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier und die übrigen Zutaten dazugeben. In eine Kastenform füllen und bei 175° C eine Stunde backen. Dieser Kuchen bleibt lang saftig!

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezepte: Naturpark Steirische Eisenwurzener; Text und Fotos © OIKOS



Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier
investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Das Land
Steiermark