

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