

Deutsche Mispel

Herkunft: Wildvorkommen vom Mittelmeerraum bis in den Mittleren Osten

Frucht: abgeflacht kugelig, mit deutlichen Kelchblättern, Wildformen 1,5-3 cm groß, Kulturformen bis 8 cm

Schale: rau, lederig, braun, locker filzig behaart

Fruchtfleisch: genussreif braun, teigig, säuerlich-aromatisch

Baum: schwachwüchsig, bildet kleine, breitkugelige Kronen

Erziehungsform: Mittel- und Hochstamm

Standort: geringe Standortsansprüche; bevorzugt frische, durchlässige Lehmböden

Pflückreife: Ende Oktober bis November

Genussreife: beginnend mit November, nach dem ersten Frost oder Lagerung

Verwendung: zum Frischverzehr und Kochen geeignet, in der Volksmedizin als harntreibendes und adstringierendes Mittel





Mispel-Apfel-Gelee

Zutaten

1 kg reife Mispeln

½ kg Gelierzucker 2:1

⅓ l Apfelsaft aus Streuobst

Zimt

Zubereitung

Mispeln vierteln, gerade mit Wasser bedeckt 20 Min. schwach kochen und über Nacht stehen lassen. 400 ml in einen Topf abseihen, Apfelsaft und Zucker hinzufügen, bei starker Hitze 1 Min. aufkochen. In Gläser abfüllen und verschließen.

Mispelmarmelade

Zutaten

1 ¼ kg Mispeln

1 Zitrone, unbehandelt

1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung

Mispeln halbieren, weichkochen und durch ein Sieb passieren. 1 kg Mispelmus mit Gelierzucker und geriebener Zitronenschale aufkochen und 2-3 Min. kochen lassen, in Gläser abfüllen und verschließen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen!



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

Text und Fotos © OIKOS

