

# 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





## Eisenwurzener Apfelringe in Bierteig

### Zutaten für 4 Portionen

1/8 l Bier

1/8 l Wasser

10 dag Mehl

2 Eier

Salz

75 dag geschälte, in Ringe geschnittene Äpfel

Fett zum Backen

Zucker

Zimt

### Zubereitung

Bier, Wasser, Mehl, Dotter und etwas Salz gut verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Die Apfelringe im Teig wenden und im heißen Fett goldbraun backen. Abtropfen lassen, in Zucker und Zimt drehen.

**Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!**



lebensministerium.at



→ Naturschutz



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

Text und Fotos © OIKOS

