



Rezepte

Äpfel bieten sich an, zu echten kleinen Geschmackserlebnissen verarbeitet zu werden. Wir haben für Euch mal nicht ganz alltägliche, aber einfache Rezepte herausgesucht.

Apfelkraut, der süße Brotaufstrich

Zutaten: 5 kg Äpfel, eher unreife; ½ l Wasser

Und so geht's: Zuerst werden die Äpfel gewaschen und dann in Viertel geschnitten. In einem Topf werden die Apfelstücke mit Wasser gar gekocht wie Kompott, dann wird ein großes Sieb mit einem Küchentuch ausgelegt. Unter das Sieb kommt ein Topf, um die Flüssigkeit aufzufangen. Die gekochten Äpfel mit Wasser in das große Sieb füllen und 24 Stunden abtropfen lassen. Drei Liter Saft aus dem Topf nehmen und einem Topf rasch aufkochen. So wird in rund 100 Minuten der Saft auf ein Sechstel, also auf einen halben Liter, reduziert ist. Sobald der Saft andickt, öfter am Topfboden rühren, bis der dunkle Sirup entstanden ist. Der wird dann in die Einmachgläser gefüllt, gut verschlossen wartet so auf die Leckermäuler.

Apfelsaft-Creme, das fruchtige Dessert

Ein Produkt aus dem eigenen Apfelsaft als leckeres Dessert. Dazu presst man zuerst einen Viertel Liter Apfelsaft aus den frischen Äpfeln beispielsweise vom Baum des Tulpenapfel. Und dann braucht man folgende Zutaten: 1 Becher Sahne; ¼ l Apfelsaft; 1 Packung Vanille-Puddingpulver. Und so geht's: Zuerst wird die Sahne steif geschlagen. In eine andere Schüssel kommt der Apfelsaft, in den das Puddingpulver gegeben wird. Das wird verschlagen – danach einfach noch die steife Schlagsahne unterheben und die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Genau das richtige für die Zeit der Apfelernte.

Weitere Rezepte: www.luthers-apfelbaum.de