

Gravensteiner

Herkunft: unbekannt; vermutlich Zufallssämling von Schloß Gravenstein in Schleswig-Holstein

Frucht: mittelgroß bis groß, die Form ist variabel bis kugelig

Schale: glatt, glänzend, rasch fettig, Grundfarbe grünlich gelb bis hellgelb; Deckfarbe rot, geflammt bis gestreift; zahlreiche, kleine, graue Schalenpunkte; eigener starker Duft

Fruchtfleisch: hellgelb, sehr mürbe, saftig, angenehm säuerlich-süß, edel gewürzt

Baum: sehr stark wüchsig, Krone kugelig bis hoch kugelig

Erziehungsform: Hoch- und Halbstamm, sowie der Busch; für kleine Baumformen ungeeignet

Standort: hohe Standortsansprüche, bevorzugt hohe Luftfeuchtigkeit und frische Böden

Pflückreife: Ende August bis Anfang September

Genussreife: September bis November

Verwendung: hervorragender Tafelapfel

Ich bin so früh reif, dass ich nicht gelagert, sondern von allen Apfelfreunden sofort verspeist werde.





Apfelragout

Zutaten

1 kg Äpfel	3/16 L Apfelsaft	Cardamom
Nelken	1 Zimtstange	4 EL Rohrzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in würfelige Stücke schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die geschnittenen Apfelstücke hinzugeben, kurz aufkochen und in die Garkiste (Kochkiste) geben.

Apfelkuchen

Zutaten

150 g Butter	200 ml Milch	2 Eier
4 Äpfel	150 g Rohrzucker	2 TL Bourbon Vanille
250 g Dinkelmehl	2 TL Weinsteinbackpulver	100 g Mandelblättchen
Agavendicksaft	1 TL Zimt	3 TL Rohrzucker

Zubereitung

Milch und Butter erwärmen. Eier, Zucker und Vanille schaumig rühren und dazugeben. Mehl und Backpulver unterheben. Teig auf ein Backblech streichen, Äpfel blättrig schneiden und auf den Teig geben. Anschließend Mandelblättchen darüber streuen. Bei 170° C ca. 30 min backen. Danach mit Zimt und Rohrzucker bestreuen und mit warmen Agavendicksaft bestreichen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezept: Naturpark Sälktäl; Text und Fotos © OIKOS



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



lebensministerium.at



Das Land
Steiermark