

Kronprinz Rudolf

Herkunft: Nähe Gleisdorf (Oststeiermark), Zufallssämling, um 1860 entstanden

Frucht: klein bis mittelgroß, flach kugelig, mittelbauchig, im Querschnitt rundlich

Schale: glatt, etwas glänzend; Grundfarbe hellgrün, später gelb; Deckfarbe rot, verwaschen

bis deckend; Lentizellen zahlreich, klein, hellgrau, in Deckfärbung dunkelrot umhoft

Fruchtfleisch: weiß bis cremefarben, mittelhart, feinzellig, sehr saftig; süß-säuerlich, schwach gewürzt

Baum: wächst in der Jugend kräftig, bildet eine hochpyramidale Krone aus

Erziehungsform: Hoch-, Halb- und Niederstamm

Standort: benötigt gute nährstoffreiche, frische Böden; frosttolerant

Pflückreife: Ende September bis Ende Oktober

Genussreife: November bis Jänner

Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel, in Österreich eine geschätzte Handelssorte

Ich bin stolz auf meinen Namen, denn ich wurde zu Ehren des österreichischen Thronfolgers Kronprinz Rudolf benannt.



Kronprinz Rudolf

Herkunft: Nähe Gleisdorf (Oststeiermark), Zufallssämling, um 1860 entstanden

Frucht: klein bis mittelgroß, flach kugelig, mittelbauchig, im Querschnitt rundlich

Schale: glatt, etwas glänzend; Grundfarbe hellgrün, später gelb; Deckfarbe rot, verwaschen

bis deckend; Lentizellen zahlreich, klein, hellgrau, in Deckfärbung dunkelrot umhoft

Fruchtfleisch: weiß bis cremefarben, mittelhart, feinzellig, sehr saftig; süß-säuerlich, schwach gewürzt

Baum: wächst in der Jugend kräftig, bildet eine hochpyramidale Krone aus

Erziehungsform: Hoch-, Halb- und Niederstamm

Standort: benötigt gute nährstoffreiche, frische Böden; frosttolerant

Pflückreife: Ende September bis Ende Oktober

Genussreife: November bis Jänner

Verwendung: Tafel- und Wirtschaftsapfel, in Österreich eine geschätzte Handelssorte

Ich bin stolz auf meinen Namen, denn ich wurde zu Ehren des österreichischen Thronfolgers Kronprinz Rudolf benannt.





Apfelkonfekt

Zutaten

1 kg geriebene oder faschierte saure Äpfel (entkernt und geschält)	300 g Kristallzucker
1 Tl Agar Agar	1 Tl Zimt
1 Msp. gemahlener Piment	100 g geriebene Biskottenbrösel
200 g Nüsse	2 cl Rum
	ca. 200 g Biskottenbrösel oder Nüsse zum Wälzen

Zubereitung

Die Äpfel mit Zucker und Agar Agar vermischen und unter ständigem Rühren ca. 30 Minuten dick einkochen. Anschließend die restlichen Zutaten unter die Masse rühren und vollständig erkalten lassen. Kleine Kugeln formen, kühl und luftig einige Tage nachtrocknen lassen.

Variante 2

1 kg geriebene oder faschierte saure Äpfel (entkernt und geschält)	400 g Kristallzucker
3 Tl Agar Agar	Saft einer Zitrone

Masse, wie im Rezept oben, kochen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Im Backrohr bei 50 °C und leicht geöffneter Tür 5 bis 6 Stunden trocknen, die Masse gegen Ende auf ein neues Papier wenden und erkalten lassen. Würfel oder Rauten schneiden und in Kristallzucker wälzen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!



Apfelkonfekt

Zutaten

1 kg geriebene oder faschierte saure Äpfel (entkernt und geschält)	300 g Kristallzucker
1 Tl Agar Agar	1 Tl Zimt
1 Msp. gemahlener Piment	100 g geriebene Biskottenbrösel
200 g Nüsse	2 cl Rum
	ca. 200 g Biskottenbrösel oder Nüsse zum Wälzen

Zubereitung

Die Äpfel mit Zucker und Agar Agar vermischen und unter ständigem Rühren ca. 30 Minuten dick einkochen. Anschließend die restlichen Zutaten unter die Masse rühren und vollständig erkalten lassen. Kleine Kugeln formen, kühl und luftig einige Tage nachtrocknen lassen.

Variante 2

1 kg geriebene oder faschierte saure Äpfel (entkernt und geschält)	400 g Kristallzucker
3 Tl Agar Agar	Saft einer Zitrone

Masse, wie im Rezept oben, kochen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Im Backrohr bei 50 °C und leicht geöffneter Tür 5 bis 6 Stunden trocknen, die Masse gegen Ende auf ein neues Papier wenden und erkalten lassen. Würfel oder Rauten schneiden und in Kristallzucker wälzen.

Die Steirischen Naturparke wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezepte: Naturpark Südsteiermark; Text © OIKOS; Fotos © OIKOS und Naturpark Südsteiermark

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Rezepte: Naturpark Südsteiermark; Text © OIKOS; Fotos © OIKOS und Naturpark Südsteiermark

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

