

Pressemitteilung

Lena Schlotterbeck
Geschäftsführung
Bismarckstraße 21
72574 Bad Urach

Tel. 07125 – 309 32 67
lena.schlotterbeck@streuobstparadies.de
www.streuobstparadies.de

27.10.2021

Apfel-Crumble, Bratapfelmarmelade oder Apfelküchle

Am besten schmecken diese Rezepte mit traditionellen Apfelsorten von heimischen Streuobstwiesen.

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies startete letztes Jahr den Verkauf alter Streuobstsorten in den Einzelhandel. Dieses Jahr wird der Verkauf fortgeführt. Bewirtschafter der Streuobstwiesen ernten die Tafeläpfel und -birnen. An vier Annahmestellen im Vereinsgebiet wird die Qualität des Streuobstes überprüft und an die Märkte ausgeliefert. Dort können die Kunden regionales Streuobst mit kurzen Transportwegen kaufen und genießen.

Noch bis Mitte November sind die traditionellen Obstsorten in den Regalen zu finden. Neben Sorten wie Brettacher und Glockenapfel auch der bekannte Boskoop. Der Tafel- und Wirtschaftsapfel wurde 1856 in den Niederlanden gefunden. Sein Geschmack ist säuerlich und eignet sich hervorragend zum Einkochen oder für Apfelküchle.

Damit Sie auf den Geschmack kommen, sind hier Rezepte zum Nachkochen:

Apfelküchle. Es werden 90 g Mehl, 1 Ei, Salz, 25 g Zucker, 75 ml Milch, 2 Äpfel (Boskoop) und Öl benötigt. Aus den Zutaten einen Teig rühren. Die Äpfel in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen. Die Ringe des Apfels in den Teig tunken. In Öl die Scheiben goldbraun braten.

Bratapfel- Marmelade. 1.500g Äpfel (Boskoop) kleinschneiden. Mit dem Saft einer halben Zitrone und 50 g Mandeln beträufeln. Für 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. In der zwischen Zeit Schraubgläser heißauspülen und Deckel auskochen. Saft einer halben Zitrone, 300 ml Apfelsaft, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Msp. Zimt, 100g Rosinen und 500 g Gelierzucker mit der Apfelmasse 5 min köcheln lassen. Kurz pürieren und in die Gläser abfüllen. Wichtig: Der Rand muss sauber bleiben. Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. So bleibt die Marmelade länger haltbar.

Apfel Crumble. 4 Äpfel (Boskoop) kleinschneiden. 2 EL Zitronensaft, 1 Päckchen Vanillezucker und Zimt mischen. Zur Seite stellen. Eine Auflaufform fetten. Den Ofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Für die Streusel 160 g Mehl, 100g brauner Zucker und 1 Prise Salz vermischen. Gewürfelte Butter hinzufügen. Mit den Händen kurz zu Krümeln verkneten. Die Apfelwürfel in die Backform

verteilen. Streusel auf die Apfelstücke verteilen und 20 Minuten backen. Puderzucker oder Vanilleeis dazu servieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen.

In folgenden Märkten sind die alten Sorten erhältlich:

Landkreis Zollernalbkreis

- EDEKA Kuhn in Balingen-Frommern und Balingen-Heselwangen
- EDEKA Koch in Balingen, Bisingen, Rosenfeld und Meßstetten
- EDEKA aktiv Markt Koch in Schömberg

Landkreis Reutlingen

- EDEKA Möck in Reutlingen-Betzenried, Reutlingen-Hohbuch
- Rewe Eßingen in Pfullingen

Landkreis Böblingen

- V3Z GmbH REWE Frischemarkt in Sindelfingen
- EDEKA Hacker in Altdorf, Waldenbuch, Weil im Schönbuch und Grafenau

Landkreis Göppingen

- EDEKA Gebauer in Geislingen und Göppingen (Dieselstraße)

Landkreis Tübingen

- EDEKA Möck in Gomaringen

Landkreis Esslingen

- EDEKA Gebauer Bonlanden in Filderstadt

Stuttgart

- EDEKA Weckert in Stuttgart

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V.

Die Streuobstwiesen zwischen Alb und Neckar bilden mit rund 26.000 ha eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas. Die 1,5 Millionen Obstbäume im Schwäbischen Streuobstparadies sind zu jeder Jahreszeit ein besonderer Genuss. Die jahrhundertealte Landschaft Streuobstwiese ist darüber hinaus ein besonderer Kulturschatz und verfügt über eine enorme Vielzahl an Brennereien und Mostereien, Lehrpfaden, Obstfesten, spannende Museen u.v.m.. Darüber hinaus prägen Streuobstwiesen unsere Landschaft und sind Lebensraum für über 5.000 Tier- und Pflanzenarten und Naherholungsgebiet für Jung und Alt.



Annähernd 300 Akteure aus den Landkreisen Böblingen, Göppingen, Esslingen, Reutlingen, Tübingen und Zollernalbkreis haben sich im Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V. zusammenschlossen, mit dem Ziel diesen Schatz zu erhalten und zu vermarkten. Die Geschäftsstelle des Vereins befindet sich in Bad Urach.

Kontakt:

Schwäbisches Streuobstparadies e.V., Bismarckstraße 21, 72574 Bad Urach,
e-mail: kontakt@streuobstparadies.de

Bild:

Titel: Apfel

Bildautor: Schwäbisches Streuobstparadies e.V.

