



## **Gedünstete Birnen**

### **Zutaten:**

- 20 Birnen
- 500g Zucker
- 3 Zimtstangen

### **Zubereitung (15 min):**

- Birnen im Ganzen schälen, den Stiel daran lassen
- Birnen in einen flachen Topf geben
- Zucker und Zimtstangen hinzufügen, Birnen mit Wasser bedecken und den Topf mit einem Deckel verschließen
- Köcheln lassen, bis die Birnen weich sind (Mit einer Nadel überprüfen).
- Birnen mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und auf einen Teller legen
- Evtl. den Saft etwas einkochen lassen
- Den abgekühlten Saft über die Birnen gießen



---

## Apfel-Gelee (ca. 4-5 l Saft)

### Zutaten:

- 8 kg säuerliche Äpfel
- unbehandelte Zitronenschale oder Zimtstangen
- ca. 5 kg Zucker

### Zubereitung:

- Äpfel in 4 Teile schneiden (nicht schälen, Kerngehäuse nicht entfernen), in einen Topf geben, 1,5 l Wasser zugeben
- Köcheln, bis ein Mus entsteht (2-3h bei Verwendung von normalem Zucker, 1/2h bei Verwendung von Gelierzucker)
- Ein sauberes Baumwolltuch (Stoffwindel) in ein Sieb legen, dieses auf einen Topf stellen
- Mus in Tuch geben
- Tuch an den Enden nehmen und ausdrücken- Vorsicht heiß!, evtl. Gummihandschuhe anziehen
- Den so gewonnenen Saft abmessen
- Je 1kg Zucker pro Liter Saft abwiegen
- Saft in Topf mit einem Stück Zitronenschale oder einer Stange Zimt erst aufkochen lassen, dann Zucker zugeben
- Entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen
- Solange kochen, bis der Saft so zäh ist, dass ein Tropfen an einem Holzlöffel hängen bleibt
- Saft in ausgekochte Marmeladengläser umfüllen, Deckel schließen und abkühlen lassen



---

## Apfel-Kompott (4kg Früchte)

### Zutaten:

- 4 kg säuerliche Äpfel
- 400g Zucker
- Zimt
- 12 Nelken
- Saft von 2 Zitronen

### Zubereitung:

- Äpfel entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden (nicht schälen)
- In einen Topf geben
- Mit wenig Wasser mit Zucker und Gewürzen weich kochen
- Entweder durch ein Sieb passieren: Mus
- Oder so lassen (Nelken herausnehmen): Kompott



---

## Apfel-Blechkuchen (20 Stücke)

### Zutaten Teig/Belag:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 2 Becher Schlagsahne (je 200ml)
- 1 Becher Zucker (200g)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 5 Eier
- 3 Becher Mehl (375 g)
- 1 Pk Backpulver

### Zutaten Guß:

- 100g Butter/Margarine
- ½ Becher Zucker (100g)
- 4 EL Milch
- 100g Mandelblättchen

### Zubereitung:

- Für den Teig Sahne mit Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale schlagen (1 Becher zum Abmessen aufheben)
- Zitrone pressen
- Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden, Zitronensaft zu den Äpfeln geben
- Eier einzeln unter die Sahne rühren
- Mehl und Backpulver unterrühren
- Teig auf gefettetes, tiefes Blech streichen
- Mit Apfelspalten belegen.
- Im heißen Ofen bei 200°C 15 min. backen (Umluft 160°C)
- Inzwischen für den Guß Butter schmelzen, mit Milch, Zucker und Mandeln aufkochen
- Guß auf dem Kuchen verteilen, weitere 15 min. backen



---

## Apfel-Kartoffelsuppe (12 Portionen)

### Zutaten:

- 9 Zwiebeln
- 9 Äpfel
- 2 kg mehligere Kartoffeln
- 100g Butter
- 3 TL Majoran
- 300ml frischer Apfelsaft
- 1 ½ Liter Brühe
- 1l Liter Sahne
- Salz, Pfeffer, frischer Majoran

### Zubereitung:

- Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel schälen und würfeln
- Zwiebeln und Äpfel in Butter und Majoran andünsten
- Mit Apfelsaft, Brühe und Schlagsahne auffüllen
- Kartoffelwürfel dazugeben
- 30 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit dem Pürierstab pürieren oder durch ein Sieb streichen
- Frische Majoranblättchen darüberstreuen



---

## Bratäpfel

### Zutaten:

- 20 mittelgroße Äpfel
- 200g Zucker
- 300g Mandelblätter
- 200g Marzipan
- 250g Butter

### Zubereitung:

- Äpfel waschen
- Kerngehäuse mit einem Apfelbohrer ausstechen, Loch oben erweitern
- In einer Pfanne den Zucker schmelzen lassen und mit den Mandelblättchen zusammen leicht bräunen
- Äpfel auf ein gefettetes Blech setzen
- Die Löcher mit den abgekühlten Zucker-Mandeln und Marzipanstückchen füllen
- Auf jeden Apfel ein Stückchen Butter setzen und im vorgeheizten Ofen (200°C) ½ h backen



---

## Pfannekuchen

### Zutaten:

- 1kg Mehl
- 2 Liter Milch
- 3 Eier
- Butter zum Backen

### Zubereitung:

- Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken
- Eier in die Mulde geben
- Teig mit einem Holzlöffel gut verrühren
- Milch nach und nach dazugießen, ohne dass Klumpen im Teig entstehen (evtl. elektrisches Rührgerät benutzen)
- Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen
- Eine Kelle Teig hinein geben, durch Schwenken der Pfanne dünn verteilen.
- Pfannekuchen solange backen, bis die Unterseite goldbraun ist und die Oberseite nicht mehr flüssig
- Pfannekuchen wenden und auf der anderen Seite hellbraun backen.
- Mit Apfelmus bestreichen und eingerollt servieren